(I) # ISTRUZIONI PER L'USO ED IL MONTAGGIO

(F) **INSTRUCTIONS DE MONTAGE ET D'UTILISATION**

(GB) **INSTRUCTIONS FOR FITTING AND USE**

(NL) **GEBRUIKS- EN MONTAGE-INSTRUCTIES**

(D) **GEBRAUCHS- UND MONTAGEANWEISUNG**

(E) **INSTRUCCIONES PARA EL USO Y MONTAJE**

(I) **Piano di cottura da incasso in vetroceramica con comandi Touch Control**

(F) **Plaque de cuisson vitrocéramique à encastrer avec commande Touch-Control**

(GB) **Built-in glass ceramic hob with Touch-Control switches**

(NL) **Keramische inbouwkookplaat met tiptoetsbediening**

(D) **Einbau-Glaskeramik-Kochfeld mit Touch-Control-Bedienung**

(E) **Encimera de vitrocerámica incorporada con mando Touch Control**

224379 KA1

I

Avete acquistato un piano di cottura in vetroceramica con comandi a tasti elettronici Touch Control.

Per mantenere a lungo efficiente il vostro piano di cottura osservate attentamente in particolare i capitoli 2 e 3 del presente manuale.

Queste istruzioni d'uso valgono per più modelli di piani di cottura. Dalla targhetta apposta sulla copertina del presente manuale è possibile risalire al modello da Voi acquistato.

Contenuto

Smaltimento degli imballi e dell’apparecchio usato

Smaltire gli imballi per il trasporto nel rispetto dell'ambiente.

La rimessa dell’imballo nel circolo di produzione consente di risparmiare le materie prime e di diminuire la quantità di rifiuti. Gli apparecchi usati contengono ancora materiali utilizzabili. Consegnare pertanto l'apparecchio usato presso un punto di raccolta. Gli apparecchi usati devono essere resi inutilizzabili prima di essere smaltiti al fine di prevenire incidenti dovuti all'uso improprio degli stessi.

1. I comandi

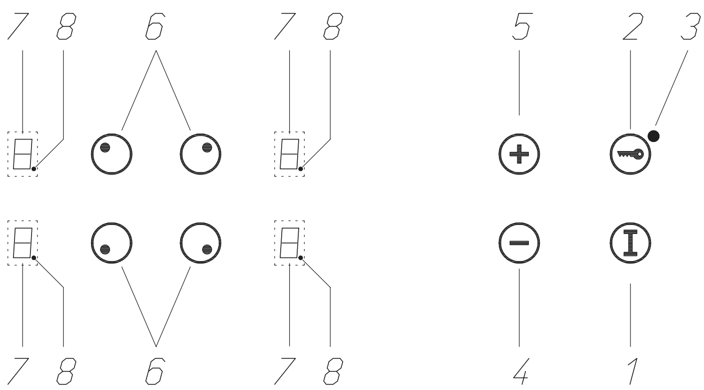
1.1 Il vostro nuovo piano di cottura

Questo manuale vale per il modello SE 2631 TC.

1.2 Il pannello dei comandi Touch Control

Dopo aver stabilito la tensione di alimentazione (collegamento alla rete), viene eseguito per primo un autotest dell'unità di comando, il quale viene confermato con un segnale acustico.

① *Tasto ACCESO/SPENTO (unità di comando)*
② *Tasto di bloccaggio*
③ *Spia di controllo del bloccaggio (unità di comando)*
④ *Tasto Meno (diminuzione)*
⑤ *Tasto Più (aumento)*
⑥ *Tasto selezione della zona di cottura*
⑦ *Indicazione del livello di potenza*
⑧ *Punto di disponibilità della zona di cottura (illuminato: zona di cottura disponibile)*



1.3 I comandi Touch Control

Ogni azionamento di un tasto viene confermato da un segnale acustico.

Premendo il tasto ACCESO/SPENTO ① viene inserita l'unità di comando. Le indicazioni dei livelli di cottura si illuminano indicando **«0»** e il punto di disponibilità della zona di cottura ⑧ lampeggia. Si devono impartire i comandi successivi entro i prossimi 10 secondi, se ciò non avviene l'unità di comando si spegne automaticamente.

Per inserire una zona di cottura, premere il rispettivo tasto ⑥ della zona di cottura desiderata. Il rispettivo punto di disponibilità della zona di cottura ⑧ si illumina.

Selezionare un grado di cottura da 1 a 9 con il tasto Più/Meno ⑤/④. Ogni zona di cottura accesa può essere disinserita in qualsiasi momento. A questo proposito è necessario che la rispettiva zona di cottura sia stata attivata, con il punto di disponibilità ⑧ illuminato.

Mediante il tasto Meno ④ si può di nuovo abbassare il livello di cottura fino allo «0» oppure spegnere direttamente la zona di cottura premendo contemporaneamente i tasti Meno ④ e Più ⑤.

Per spegnere completamente l'intero piano di cottura, premere brevemente il tasto ACCESO/SPENTO ① fino a che le spie di controllo si spengono.

Premere il tasto di bloccaggio ② per proteggere tutti gli altri tasti, ad eccezione del tasto ACCESO/SPENTO ① contro un azionamento involontario. L'avvenuto bloccaggio viene confermato dall'accensione della spia luminosa ③. Premere nuovamente il tasto ② per annullare lo stato di bloccaggio.

Indicazione del calore residuo

Il calore residuo viene segnalato con una «H» luminosa nella rispettiva zona di indicazione del grado di cottura ⑦ ed indica che la superficie della zona cerchiata è ancora calda. La «H» si spegne appena il calore sarà abbassato.

Cottura con avvio rapido

Attivare la zona di cottura mediante il rispettivo tasto ⑥. Premere il tasto Meno ④ e selezionare il livello di cottura 9. Dopodiché inserire la cottura con avvio rapido con il tasto Più ⑤. Durante il periodo della cottura con avvio rapido, sul display ⑦ lampeggiano alternandosi una «A» (cottura con avvio rapido) ed il livello di cottura selezionato. A questo punto si può selezionare il livello di cottura desiderato da 1 fino a 8. Se tuttavia viene lasciata la zona di cottura 9, senza aver selezionato un livello di cottura tra 1 e 8, allora la cottura iniziale viene disinserita automaticamente dopo 10 secondi. La durata della cottura con avvio rapido dipende dal livello di cottura selezionato ed è elencata nella tabella accanto.

Se dopo aver selezionato un ulteriore livello di cottura viene premuto il tasto ⑤, la durata della cottura con avvio rapido viene aumentata in corrispondenza alla tabella dei tempi. Se viene premuto il tasto Meno ④ dopo aver selezionato un nuovo livello di cottura, la cottura con avvio rapido viene terminata in anticipo.

Tabella dei tempi di spegnimento

CFP = Cottura con avvio rapido, durata in minuti, secondi

Livello di cottura	CFP (min:sec)
1	01:00
2	03:00
3	04:48
4	06:30
5	08:30
6	02:30
7	03:30
8	04:30
9	—:—

Spegnimento di sicurezza

Il funzionamento continuo per ogni singola zona di cottura è limitato nel tempo da un dispositivo di sicurezza che, in base al livello di potenza selezionato, disinserisce la zona di cottura dopo un determinato periodo. I tempi di intervento di tale dispositivo sono evidenziati nella tabella qui accanto. Se il dispositivo di sicurezza disinserisce l'unità di comando Touchcontrol, l'indicatore del livello di potenza ⑦ mostrerà uno «0» o, se la zona è ancora calda, una «H». Premendo il tasto ACCESO/SPENTO ① si attiva nuovamente l'unità di comando.

Nel caso venisse premuto più di un tasto contemporaneamente, ad eccezione del tasto Meno o Più, l'unità di comando non accetterà questa manovra come una funzione valida. Se uno o più tasti vengono premuti per più di 30 secondi, (ad es. a causa di un traboccamento o della presenza di una pentola), l'unità di comando riconosce un guasto e si disinserisce automaticamente. Se l'attivazione dei tasti persiste viene emesso un segnale acustico continuo.

Tabella dei tempi di spegnimento

LDF = Limite del funzionamento, indicazione in ore

Livello di cottura	LDF (h)
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	1,5

2. Consigli utili

2.1 Le pentole

Utilizzare solo pentole e padelle con un fondo robusto, piano e possibilmente spesso. Ciò vale in particolar modo per le cotture che sfruttano alte temperature, come le fritture. Fondi di pentole con superfici non omogenee aumentano considerevolmente i tempi di cottura ed il consumo di energia. La migliore trasmissione di calore si ottiene quando la pentola ha lo stesso diametro della zona di cottura. Coprire le pentole con un coperchio. Cucinare senza coperchio o con un coperchio malmesso comporta lo spreco di molta energia.

Si può utilizzare vasellame in vetro refrattario o porcellana solo se il loro fondo è perfettamente piano e liscio. Rispettare le istruzioni della rispettiva casa produttrice.

Eliminare immediatamente eventuali schizzi traboccati.

Prima di procedere a cucinare per la prima volta bisogna provvedere a pulire il piano cottura. In seguito accendere una dopo l'altra le zone di cottura, senza pentola, per tre minuti al grado di cottura più alto. In questo modo si elimina «l'odore di nuovo» e si farà evaporare eventuale umidità che si fosse accumulata negli elementi di riscaldamento. Ciò è necessario per un corretto funzionamento dei circuiti elettronici.

2.2 Avvertenze importanti

Attenzione! Durante l'uso si riscaldano le superfici ed il piano di cottura stesso. Per questo motivo tenere lontano i bambini.

Evitare che oggetti solidi e duri cadano sulla superficie di cottura. In determinate condizioni il materiale è sensibile alle sollecitazioni meccaniche. Cadute di oggetti appuntiti possono danneggiare la superficie di cottura. **Qualora a causa di un inappropriato trattamento si notassero rotture, fessure o incrinature sulla superficie di cottura in vetroceramica, l'apparecchio deve essere messo subito fuori servizio e staccato dalla rete elettrica.** Disinserire il fusibile dell'interruttore di sicurezza situato nella scatola dei fusibili. Interpellare il servizio assistenza clienti.

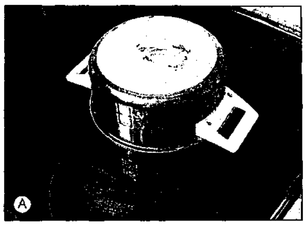
La superficie di cottura in vetroceramica non deve essere usata come superficie d'appoggio! La preparazione di cibi avvolti in fogli d'alluminio o confezionati in materiali plastici non è ammessa.

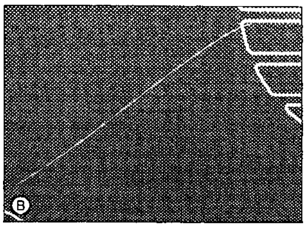
Accendere le zone di cottura solo in presenza di pentole. Non porre mai oggetti infiammabili, esplosivi o deformabili direttamente sotto il piano di cottura.

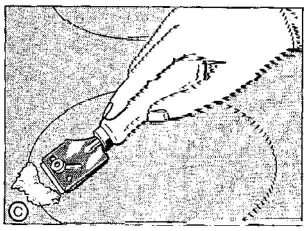
Durante la preparazione di vivande con grasso oppure olio, restare sempre nell'immediata vicinanza. L'olio surriscaldato può infiammarsi. Non versare mai acqua nel grasso oppure nell'olio ardente. Pericolo di scottature! Coprire la pentola o la padella così che il fuoco si estingua e spegnere il piano. Lasciar raffreddare il tutto direttamente sulla zona di cottura. Fare attenzione utilizzando altri elettrodomestici che i loro cavi di collegamento non devono entrare in contatto con le zone di cottura ancora calde.

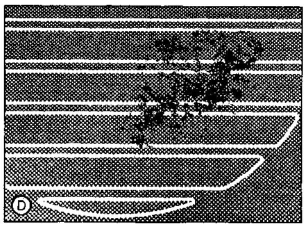
Il piano di cottura non deve essere pulito in nessun caso utilizzando apparecchi di pulizia a vapore o simili!

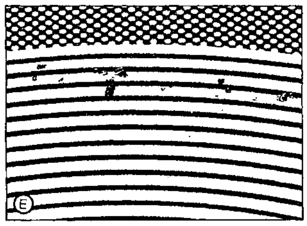
3. Pulizia e manutenzione

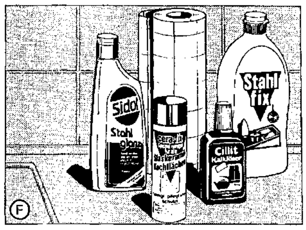


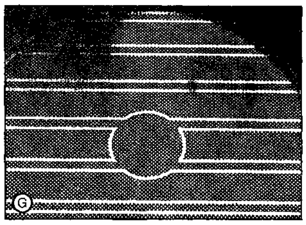


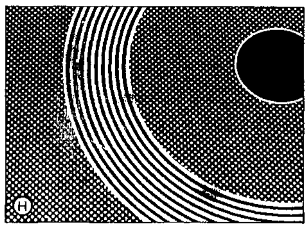












Pulire il piano di cottura dopo ogni uso, attendendo prima che si sia raffreddato. Anche i più piccoli residui di sporco si carbonizzano al riscaldamento successivo. Usare solamente i prodotti detergenti consigliati. La paglietta d'acciaio, le spugne abrasive e le polveri non possono essere utilizzate in quanto possono produrre graffi. I prodotti per la pulizia del forno non sono indicati, in quanto corrosivi e in grado di rovinare le superfici di cottura.

Macchie leggere

Eliminare lo sporco leggero con un panno umido e con un po' di detersivo liquido. I residui di detersivi vanno eliminati con dell'acqua fredda. In seguito asciugare bene la superficie di cottura. Macchie d'acqua causate da acqua traboccata possono essere eliminate con aceto, limone, o con liquidi anticalcare.

Macchie più resistenti

Lo sporco più difficile può essere eliminato usando «Pasta per acciaio», «Stahlfix» o «Cerafix». Applicare il detergente, non diluito, su un foglio di carta in rotoli e strofinare. Lasciare agire il detergente, quindi asportarlo completamente con dell'acqua fredda ed asciugare la superficie di cottura. Eventuali residui di detergente rimasti sulla superficie di cottura, potrebbero, con il calore, corrodere le superfici stesse.

Lo sporco ostinato e le incrostazioni possono essere asportate agevolmente con un raschietto per vetro Ⓒ. Questo può essere acquistato in un negozio di ferramenta, di articoli per pittori o di «fai da te», o per mezzo del nostro servizio clienti. All'acquisto, fare attenzione al materiale del manico. Il manico del raschietto non deve essere in plastica, perchè potrebbe incollare sulla superficie calda. Fare attenzione durante l'uso! Rischio di ferirsi.

I cibi a base zuccherina possono arrecare danni al piano vetroceramica in quanto, seccandosi, possono provocare graffi permanenti. Allo scopo di evitare tali danni, asportare dalla superficie ancora calda eventuali residui zuccherini utilizzando il raschietto Ⓓ, Ⓔ.

Cambiamenti di colore della superficie in vetroceramica

Tali cambiamenti non hanno nessuna influenza sul funzionamento e la stabilità della vetroceramica. Non si tratta infatti di modifiche del materiale ma di semplici residui carbonizzati non rimossi.

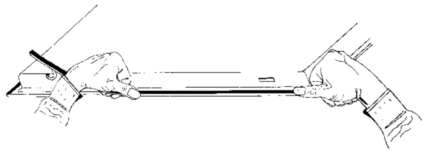
Colorazioni metalliche opalescenti Ⓖ sono causate da sfregamenti del fondo delle pentole o dall'uso di detergenti non appropriati. Possono essere asportante solo con fatica con «Pasta per acciaio» o «Stahlfix». Eventualmente ripetere più volte tale pulizia.

Abrasione delle decorazioni Ⓗ. Utilizzando detergenti aggressivi, o a causa di frizioni con il fondo delle pentole, con il tempo è possibile che le decorazioni vengano abrase e che compaiano macchie scure. Lo zucchero caramellato e i cibi contenenti zucchero debbono essere immediatamente rimossi dalle superfici calde con un raschietto Ⓒ; in caso contrario è possibile che si verifichino dei danni Ⓓ, Ⓔ. Con una regolare manutenzione il vostro piano durerà a lungo, e le operazioni di pulizia saranno più agevoli.

Per la manutenzione vi consigliamo di usare «Cerafix». Il silicone presente in alta percentuale in questo prodotto genera una pellicola protettiva che agisce contro l'acqua e lo sporco. Tutte le macchie restano sulla pellicola e possono essere quindi rimosse con facilità. È inoltre importante che questa manutenzione sia regolare nel tempo.

4. Montaggio

4.1 Taglio del piano di lavoro



Eseguire tutte le operazioni di taglio sui mobili ed i piani di lavoro prima dell’inserimento del piano di cottura, e rimuovere trucioli di segatura.

Le misure del taglio nel piano di lavoro possono essere ricavate dallo schema quotato (fig. 1+2).

Le superfici del taglio devono essere sigillate con una vernice protettiva e idrorepellente.

Il piano di lavoro e quindi il piano di cottura devono assolutamente essere montati in piano. Un errato montaggio del piano di cottura con conseguente imbarcamento del piano di appoggio aumenta il rischio di rotture.

4.2 Montaggio

Controllare, prima del montaggio, che la guarnizione presente sul perimetro di incasso del piano di cottura sia collocata a dovere.

Per il montaggio del piano di cottura in vetroceramica su un piano di lavoro con rivestimento ceramico o simile (piastrelle) è necessario rimuovere la guarnizione presente sul piano di cottura e garantire l'ermeticità del piano stesso nei confronti del piano di lavoro per mezzo di sigillanti plastici, come silicone-caucciù resistente al calore.

Attenzione!

Qualora il piano cottura sia collocato al di sopra di mobili (pareti laterali, cassetti, ecc.) garantire, con un’opportuna protezione, che non vi sia alcun contatto casuale della parte inferiore del piano di cottura. La protezione deve essere rimuovibile solamente con degli utensili e deve essere montata con una distanza minima di 20 mm dal fondo inferiore del piano di cottura. Inoltre si deve evitare ogni contatto tra il cavo di alimentazione e la parte inferiore del piano di cottura (fig. 4).
Se si vuole montare il piano di cottura sopra un forno ad incasso, quest’ultimo deve essere dotato di un ventilatore di raffreddamento. In tal caso, non è necessario montare una parete intermedia.

La parte inferiore dell’area di taglio del piano di lavoro deve essere sprovvista di eventuali listelli trasversali.

Collocare con attenzione il piano di cottura nell’incasso e fissarlo al piano di lavoro per mezzo delle staffe di fissaggio fornite (fig. 3). Avvitare le viti solo con un cacciavite a mano; non usare utensili automatici.

Controllare con attenzione che il piano di lavoro, e quindi il piano di cottura, siano montati in piano. Deve essere evitato che eventuali liquidi possano colare tra la cornice del piano di cottura e il piano di lavoro, o tra quest’ultimo e la parete, verso elettrodomestici eventualmente montati al di sotto. Utilizzare guarnizioni, nastri di tenuta e sigillanti.

4.3 Collegamento elettrico (specifiche)

(Specifiche e denominazione del modello: si veda la copertina delle istruzioni per l’uso)

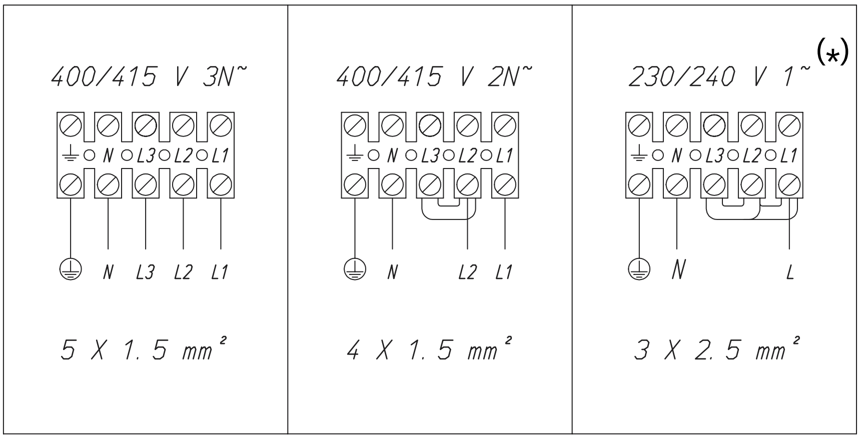
Il collegamento elettrico deve essere eseguito da uno specialista autorizzato, che possa garantire un montaggio conforme alle vigenti regole e prescrizioni in vigore nel vostro paese (per la Germania VDE, per l'Austria ÖVE, per la Svizzera SEV, ecc.). Deve essere garantito che tali prescrizioni e quelle dell'impresa che fornisce l'energia elettrica nella zona siano osservate scrupolosamente.

Sul dispositivo elettrico deve essere previsto un interruttore omnipolare con un’apertura minima dei contatti pari a 3 mm. Controllare che la tensione di rete corrisponda a quella indicata sulla targhetta.

Per il collegamento è necessario allentare il coperchio dei comandi nella parte inferiore del dispositivo sino ad arrivare alla morsettiera. Effettuato il collegamento, il coperchio deve essere nuovamente fissato, e il cavo deve essere bloccato con una fascetta resistente alla trazione.

La linea di collegamento deve corrispondere come minimo al tipo H05 VVF.
Se la linea di allacciamento dell’apparecchio risulta danneggiata, deve essere sostituita dal produttore, dal suo servizio d’assistenza tecnica o da un tecnico qualificato, per evitare pericoli di qualsiasi genere.
È inoltre necessario assicurarsi che il cavo in eccedenza non resti nell'area di montaggio del piano di cottura. Per il posizionamento del cavo fare riferimento alla figura 4.
Quando l'apparecchio è montato non deve essere possibile toccare alcun cavo isolato che permetta il funzionamento dell'apparecchio.

Possibilità di collegamento



(*) In Svizzera, questo modo di collegamento non è amesso da parte del SEV.

4.4 Interventi del servizio assistenza

Durante eventuali riparazioni l’apparecchio deve essere scollegato dalla rete elettrica, mantenendo aperto l’interruttore montato al momento dell’installazione. Rivolgendosi all’assistenza specificare sempre il modello e il numero di fabbricazione dell’apparecchio. Tali dati possono essere rilevati dall’apposita targhetta o dalla copertina delle istruzioni per l'uso. Dopo ogni montaggio del piano di cottura in vetroceramica è necessario controllare la tenuta della guarnizione, che, se necessario, deve essere sostituita.

Tipo: SE 2631 TC

Fig. 1

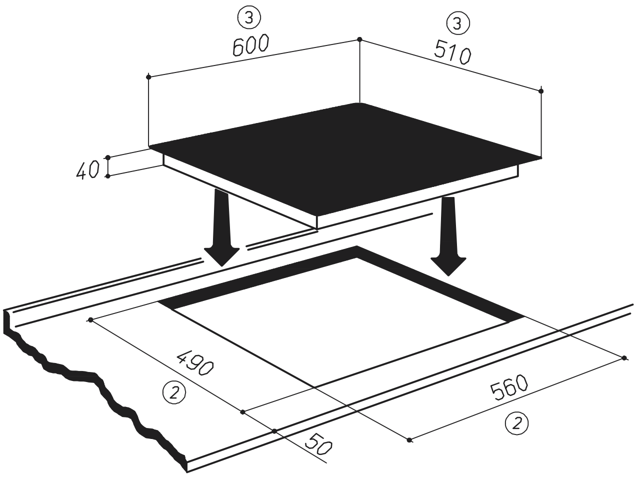
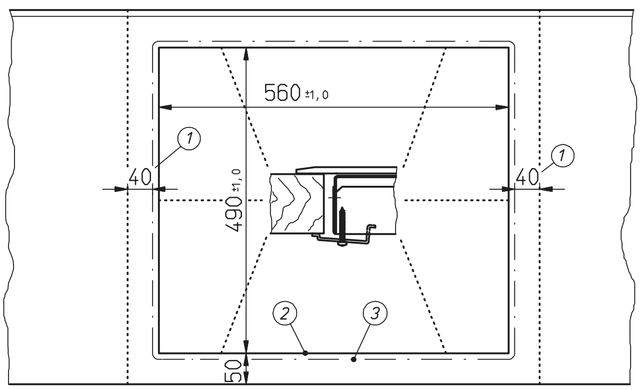


Fig. 2



① Distanza minima dalle pareti confinanti
② Misure d'incasso
③ Dimensioni esterne del piano di cottura
④ Passaggio del cavo nella parete posteriore

Fig. 3

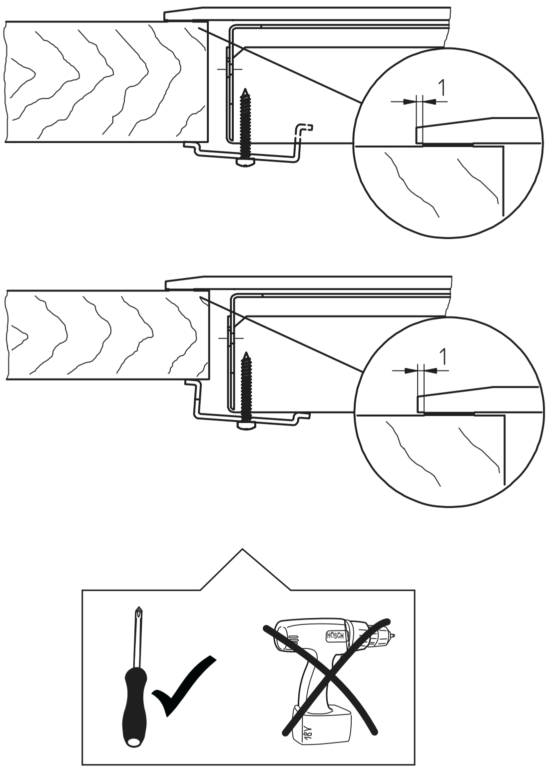
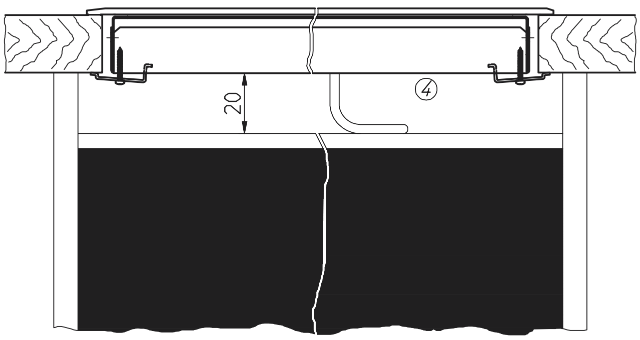


Fig. 4



F

Vous avez acheté une table de cuisson vitrocéramique avec panneau de commande Touch Control.

Pour vous permettre de profiter longtemps de votre table de cuisson, nous vous conseillons d'observer strictement les chapitres 2 et 3 du présent mode d'emploi.

Ce mode d'emploi est valable pour plusieurs types de tables de cuisson. Vous verrez quel est le type de table de cuisson que vous avez acheté en consultant l'étiquette se trouvant sur le devant du présent mode d'emploi.

Index

Retrait de l'emballage et élimination de votre ancien appareil

Eliminez le plus écologiquement possible l'emballage de transport.

Le recyclage des matériaux d'emballage permet d'économiser des matières premières et de réduire le volume de déchets. Les vieux appareils contiennent des matières recyclables. Donnez votre ancien appareil dans une déchetterie. Avant de vous débarrasser de vos vieux appareils, rendez-les inutilisables. Ainsi vous évitez tout usage abusif.

1. Maniement

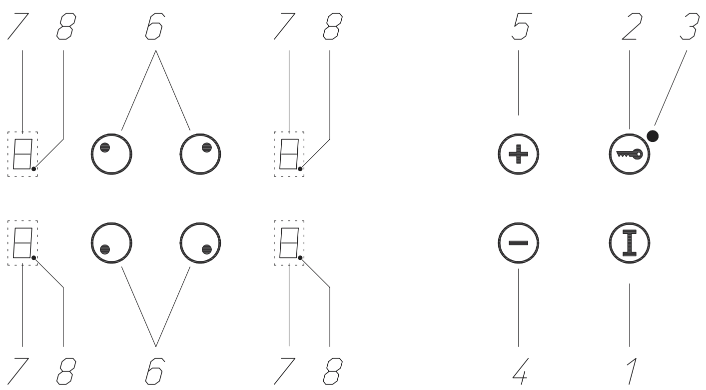
1.1 Votre nouveau plan de cuisson à commande Touch Control

Ce mode d’emploi est valable pour le type SE 2631 TC.

1.2 Panneau de commande Touch Control

Après établissement de la tension d'alimentation (raccordement réseau), la commande effectue un test automatique qui se termine par un bref signal sonore.

① *Touche Marche/Arrêt (commande)*
② *Touche de verrouillage*
③ *Voyant de contrôle de verrouillage (de la commande)*
④ *Touche Moins*
⑤ *Touche Plus*
⑥ *Touche zones de cuisson*
⑦ *Indicateur d'intensité*
⑧ *Point signalant l'ordre de marche d'une zone de cuisson (allumé: zone de cuisson opérationnelle)*



1.3 Maniement du Touch Control

Chaque manipulation de touche est systématiquement confirmée par un signal sonore.

Actionnez la touche Marche/Arrêt ① pour activer la commande. Pour mettre en marche, maintenez le doigt sur la touche jusqu'à ce qu'un «**0**» s'affiche au niveau de tous les indicateurs d'intensité et que le point signalant l'ordre de marche ⑧ clignote. Toute manipulation ultérieure doit être effectuée dans les 10 secondes, sans quoi la commande s'arrête automatiquement.

Pour mettre en marche une zone de cuisson, appuyez sur la touche correspondante à la zone concernée ⑥. Le point ⑧ signalant l'ordre de marche de la zone s'allume.

Les touches Moins et Plus ④/⑤ permettent de sélectionner une intensité entre 1 et 9. Une fois activée, chaque zone de cuisson peut être coupée à tout moment. La zone de cuisson souhaitée doit, pour ce faire, être activée et le point ⑧ signalant l'ordre de marche de la zone être allumé.

La touche Moins ④ permet de ramener l'intensité de cuisson à «0» tandis qu'une pression simultanée des touches Plus et Moins ④+⑤ permet de couper la commande.

En principe, l'ensemble de la commande peut être coupé à n’importe quel moment via la touche Marche/Arrêt ①. Pour désactiver l'ensemble de la plaque, posez le doigt brièvement sur la touche Marche/Arrêt ① jusqu'à ce que les voyants de contrôle s'éteignent.

L'enclenchement de la touche de verrouillage ② permet de bloquer l'ensemble des touches, y compris la touche Marche/Arrêt ①, contre toute manipulation indésirable. L'enclenchement du verrouillage est indiqué par le voyant lumineux ③. Actionnez de nouveau la touche de verrouillage ② pour désactiver celui-ci.

Indicateur de chaleur résiduelle

L'affichage de la chaleur résiduelle se fait via un «H» lumineux au niveau de l'indicateur d'intensité de cuisson concerné ⑦.

Cuisson «choc»

Activez la zone de cuisson à l'aide de la touche ⑥. Si l'on actionne la touche Moins ④, c'est l'intensité 9 qui s'affiche. Activez ensuite la cuisson «choc» avec la touche Plus ⑤. L'affichage de niveau de cuisson ⑦ alterne entre l'indication «A» (cuisson rapide) et le niveau de cuisson sélectionné. On peut alors choisir, entre 1 et 8, l'intensité à laquelle doit se poursuivre la cuisson. Si, toutefois, on maintient l'intensité 9 sans effectuer de choix entre 1 et 8, la cuisson «choc» est désactivée au bout de 10 secondes. La durée du mode cuisson «choc» est fonction de l'intensité sélectionnée pour la poursuite de la cuisson; elle est indiquée dans le tableau des temps fourni avec l'appareil.

Lorsqu'après avoir sélectionné l'intensité de poursuite de cuisson, on appuie sur la touche Plus ⑤, la durée du mode de cuisson «choc» est augmentée en fonction des valeurs du tableau des temps. Lorsqu'après avoir sélectionné l'intensité de poursuite de cuisson, on appuie sur la touche Moins ④, la durée de cuisson «choc» se trouve réduite.

Tableau des durées

CC = Cuisson «choc», durée en minutes, secondes

Intensité	CC (min.:sec.)
1	01:00
2	03:00
3	04:48
4	06:30
5	08:30
6	02:30
7	03:30
8	04:30
9	—:—

Dispositif de coupure automatique

La durée de service en continu de chacune des zones de cuisson est limitée par un dispositif de coupure automatique qui, au bout d'un certain laps de temps, désactive la zone de cuisson en fonction de l'intensité sélectionnée. Les temps d'intervention de ce dispositif de sécurité sont fournis par le tableau ci-contre. Lorsque le dispositif de coupure automatique a déconnecté la commande «Touch-Control», un «0» apparaît au niveau de l'indicateur d'intensité ⑦, ou un «H» en cas de chaleur résiduelle. Actionnez la touche Marche/Arrêt ①, pour rendre la commande de nouveau opérationnelle.

Si l'on presse plus d'une touche à la fois, hormis les touches Plus et Moins, l'opération est rejetée comme invalide par la commande. Si une ou plusieurs touches sont «pressées» pendant un temps important, en raison d'un débordement ou à cause d'un récipient, la commande conclut à un incident et s'arrête automatiquement. Si la pression des touches se prolonge, un signal sonore continu est déclenché.

Tableau des durées

RDS = Restriction de durée de service, Données en heures

Intensité	RDS (h)
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	1,5

2. Ce à quoi vous devez faire attention

2.1 Quelques conseils concernant les récipients

N'utilisez que des casseroles ou des poêles à fond résistant, plat et aussi épais que possible. Ceci vaut en particulier pour les cuissons à températures élevées, telles que les fritures. Les fonds bosselés rallongent le temps de cuisson et augmentent la consommation d'énergie. Afin d'obtenir la meilleure transmission d'énergie possible, il est conseillé d'utiliser un récipient de la même taille que la zone de cuisson. Recouvrez les récipients avec un couvercle. On perd beaucoup d'énergie en n'en utilisant pas ou si le couvercle est mal posé sur le récipient.

Pour travailler à même les zones de cuisson, vous pouvez utiliser des ustensiles en verre ou en porcelaine réfractaire lorsque leur fond est parfaitement plat. Veuillez ce faisant respecter les instructions d'utilisation des fabricants.

Nettoyez immédiatement tout débordement éventuel d'aliments.

Avant la première utilisation, il est conseillé de nettoyer la table de cuisson. Allumez ensuite les zones de cuisson les unes après les autres, sans récipients et à pleine puissance durant trois minutes, afin de supprimer l'odeur de neuf et pour faire s'évaporer l'éventuelle humidité résiduelle sur les éléments chauffants. Cette mesure est indispensable au bon fonctionnement des circuits de commutation électroniques.

2.2 Renseignements importants

Attention: les surfaces des tables de cuisson et des éléments thermiques sont brûlants pendant le fonctionnement. Il convient donc d'en tenir les enfants éloignés.

Evitez de faire tomber des objets durs sur la surface de cuisson. Dans certaines conditions, le matériau est sensible aux charges mécaniques. Une sollicitation par impact ponctuel peut engendrer le bris de la surface de cuisson. Si par suite d'un traitement inattentif la table en céramique présente des cassures, des fissures ou des crevasses, elle doit être immédiatement mise hors service et débranchée du secteur. Pour cela, coupez le disjoncteur protégeant le raccordement de la cuisinière sur le tableau des fusibles. Prévenez le service après-vente.

La table de cuisson en vitrocéramique ne doit pas être utilisée pour y déposer des objets! La cuisson d'aliments dans des feuilles d'aluminium ou des récipients en matière plastique sur les tables de cuisson brûlantes n'est pas autorisée.

Ne mettez jamais en marche les tables de cuisson en l'absence de récipient. Ne déposez jamais d'objets sensibles au feu, facilement inflammables ou déformables directement sous la table de cuisson.

Restez toujours à proximité de la table de cuisson si vous cuisinez avec de la graisse ou de l’huile. L’huile surchauffée peut s’enflammer. Ne versez jamais de l’eau sur de la graisse ou de l’huile brûlante. Risque de brûlures! Couvrez le plat pour étouffer les flammes et éteignez la plaque de cuisson. Laissez refroidir le plat sur la plaque de cuisson. En outre, les câbles des appareils électriques qui sont branchés tout près de la plaque de cuisson ne doivent pas approcher les zones de cuissons brûlantes.

La table de cuisson en vitrocéramique ne devra en aucun cas être nettoyée avec un appareil à vapeur ou similaire!

F

3. Nettoyage et entretien

Nettoyez la table de cuisson après chaque utilisation, une fois celle-ci refroidie. Les moindres restes d'aliments peuvent se calciner lors de la mise en route suivante. N'utilisez que les produits de nettoyage recommandés. La paille de fer, les éponges de nettoyage et les nettoyants en poudre peuvent provoquer des éraflures. Le spray pour four ne convient pas, car il est agressif et attaque la table de cuisson.

Salissures légères

Enlevez les salissures légères avec un chiffon humide ou de l'eau chaude. Otez les restes de produit de nettoyage à l'eau froide, ensuite essuyez bien la surface. Vous éliminerez les taches d'eau provoquées par les débordements d'eau bouillante avec du vinaigre, du citron ou un produit anti-calcaire.

Salissures tenaces

Enlevez les salissures tenaces avec «Sidol spécial acier surfin», «Stahlfix» ou «Cérafix». Appliquez le produit de nettoyage non dilué avec un sopalin et étalez-le. Laissez le produit agir, enlevez-le complètement avec de l'eau froide et essuyez bien la table de cuisson. Les restes de produit nettoyant sur la surface de cuisson peuvent avoir un effet corrosif à la chaleur.

Pour supprimer **les salissures tenaces et incrustations**, vous utiliserez un racloir en verre Ⓒ. Vous le trouverez dans tous les magasins d'articles ménagers, de peinture ou de bricolage, ou encore auprès de notre service après-vente. Au moment de l'achat, faites attention à la poignée. Celle-ci ne devra pas être en matière plastique, car elle collerait sur les zones de cuisson brûlants. A manier prudemment - danger de blessure.

Les mets contenant du sucre peuvent endommager définitivement la surface en vitrocéramique car ils la rayent en séchant. Enlevez-les immédiatement avec le racloir en verre quand ils sont encore chauds, car ils pourraient endommager indéfiniment la surface Ⓓ,Ⓔ.

Changements de couleur de la table de cuisson

Ils n'ont aucune influence sur le fonctionnement et la stabilité de la vitrocéramique. Il ne s'agit pas d'une altération du matériau mais de restes calcinés qui n'ont pas été enlevés.

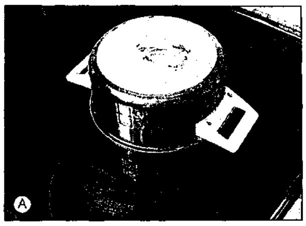
Les colorations à éclat métallique Ⓖ sont dues au frottement du fond des casseroles ou à un produit de nettoyage non conforme. Vous ne les supprimerez qu'avec beaucoup de peine à l'aide de «Sidol Spécial pour Acier Surfin» ou de «Stahlfix». Vous devrez éventuellement répéter le nettoyage.

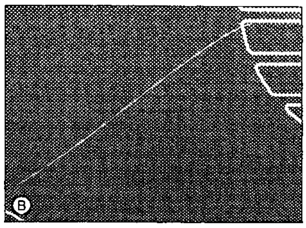
Décor griffé Ⓗ. L'utilisation de produits de nettoyage agressifs et de fonds de casseroles irréguliers peut endommager le décor, des taches sombres se forment.

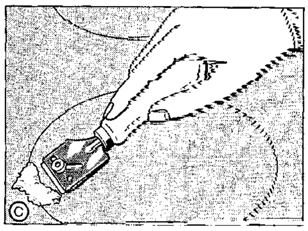
Enlevez immédiatement le sucre fondu ou les aliments sucrés encore chauds avec un racloir en verre Ⓒ; ils pourraient endommager la plaque de cuisson Ⓓ, Ⓔ.

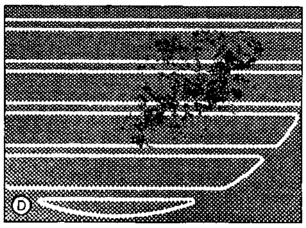
En cas d'utilisation conforme, votre table de cuisson restera parfaite pendant très longtemps et l'entretien en sera facilité.

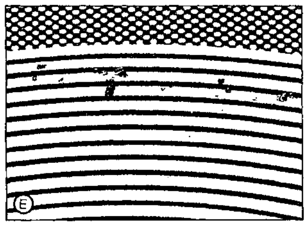
Pour l'entretien nous vous recommandons «Cerafix». Le haute teneur en silicone de ce produit forme un film protecteur qui a un effet hydrofuge et repousse la poussière. Toutes les saletés restent sur ce film protecteur et peuvent être enlevées plus facilement. Un entretien régulier est donc primordial.

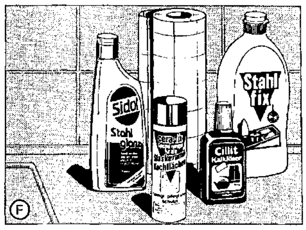


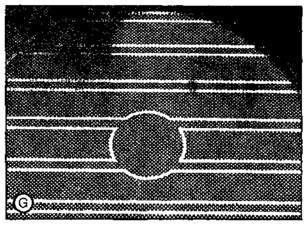


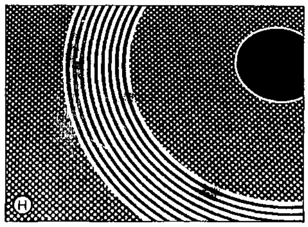






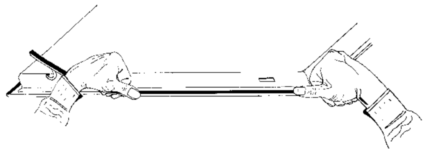






4. Montage

4.1 Découpe du plan de travail



Exécutez tous les opérations de découpe des meubles et plans de travail avant d'encastrer les appareils, et retirez les copeaux.

Vous trouverez les cotes de découpe du plan de travail sur les plans (ill. 1+2).

Les surfaces de découpe doivent être recouvertes et scellées au moyen d'une couche protectrice hydrophobe.

Le plan de travail et la table de cuisson doivent être placés parfaitement à l'horizontale. Une déformation de la table de cuisson due à une pose inclinée augmente le risque d'accident.

4.2 Montage

Avant le montage, contrôlez la stricte étanchéité du joint de la table de cuisson.

Lors du montage d'une plaque de cuisson en vitrocéramique dans un plan de travail recouvert de céramique ou similaire (carrelage), le joint placé sur le plan de cuisson devra être enlevé et on étanchera la surface de cuisson contre le plan de travail à l'aide de matériau étanche en plastique, tel du caoutchouc-silicone thermo-résistant.

Attention! Lorsque la table de cuisson est installée sur un meuble (contre une paroi latérale, au dessus de tiroirs, etc.), prévoyez impérativement une isolation et un espace suffisants pour prévenir tout contact accidentel entre le meuble et la table de cuisson. Le faux-fond ne doit pouvoir être retiré qu'à l'aide d'outils et doit être posé à une distance d'au moins 20 mm du dessous du plan de cuisson, de manière à ce que le câble de raccordement au réseau n'approche pas le dessous du plan de cuisson (ill. 4).
Si le plan de cuisson doit être installé au dessus d'un four encastrable, celui-ci doit être équipé d'un ventilateur de refroidissement. Dans ce cas, il n'est pas nécessaire de poser de faux-fond.

Il ne doit pas y avoir de traverses au niveau de la découpe sous le plan de travail.

Placez soigneusement la table de cuisson dans la découpe et arrimez-le solidement au plan de travail à l'aide des éléments de fixation correspondants (ill. 3). Les vis doivent être serrées à la main et avec un tournevis; ne pas utiliser d'engin électrique.

Veillez à ce que le plan de travail / la table de cuisson soit parfaitement à plat. Il faut éviter que du liquide puisse passer entre le bord de la table de cuisson et le plan de travail ou entre le plan de travail et le mur et pénétrer ainsi dans les appareils électriques situés en contrebas. Placez des joints d'étanchéité profilés, des bandes et des produits d'étanchéité.

4.3 Raccordement électrique

(Charge de connexion et description du modèle : voir recto du mode d'emploi)

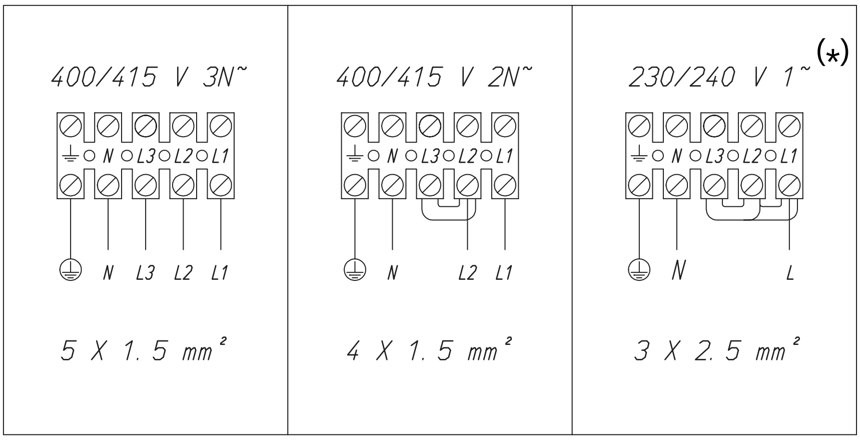
Le branchement électrique doit être réalisé par un spécialiste agréé qui doit être au fait des prescriptions légales à respecter (Allemagne VDE, Autriche ÖVE, Suisse SEV etc.). On veillera notamment à ce que ces prescriptions ainsi que celles du service public de distribution soient intégralement respectées.

Il faudra placer en amont de l'appareil électrique, du côte de l'installation, un dispositif de séparation actif sur tous les pôles avec au moins 3 mm d'intervalle de coupure. Veillez à ce que la tension secteur présente soit conforme à celle de l'étiquette.

Pour le branchement, le couvercle partiel de l'interrupteur situé au bas de l'appareil doit être ouvert pour pouvoir accéder à la borne de connexion. Après le branchement, le couvercle doit être remis en place et le cordon de raccordement bloqué avec la bride de décharge de traction.

Le cordon de raccordement doit correspondre au minimum au type H05 VVF.
En cas d'endommagement du cordon de cet appareil, celui-ci doit être remplacé par le fabricant ou son Service Après Vente, ou par une personne similaire qualifiée, afin d'éviter tout risque de danger.
Il faudra veiller à ce que la longueur non utilisée du cordon de raccordement ne soit pas placée dans la zone d'encastrement de la table de cuisson. Pour le passage des câbles, veuillez consulter l'ill. 4.
L'encastrement doit être réalisé de manière à empêcher tout contact avec l'appareil.

Possibilités de branchement



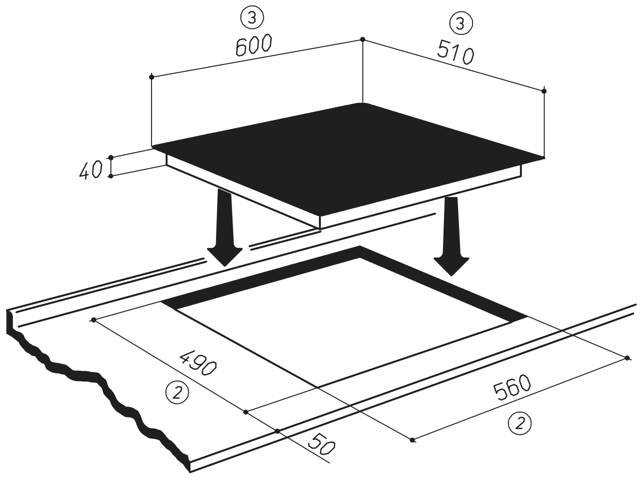
(*) Cette variante de branchement n'est pas agréée en Suisse par le SEV.

4.4 Travaux de maintenance

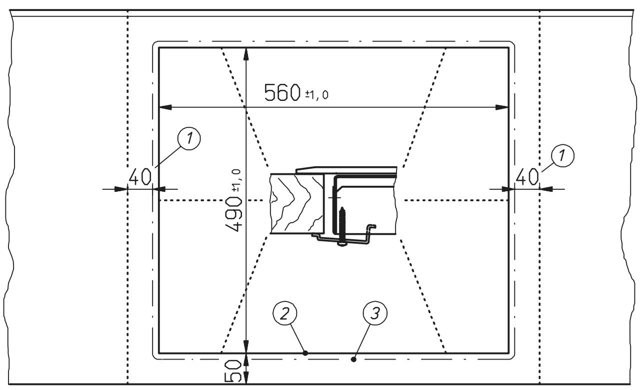
Lors des réparations, il faudra couper le courant de l'appareil, c.-à-d. que le dispositif de séparation côté installation devra être préalablement ouvert. Si vous faites appel au service après-vente, indiquez toujours le type et le numéro de fabrication. Vous trouverez les renseignements nécessaires sur l'étiquette ou au recto du mode d'emploi. Après chaque démontage de la plaque de cuisson en vitrocéramique, il faudra contrôler le joint et éventuellement le remplacer.

Type : SE 2631 TC

Ill. 1

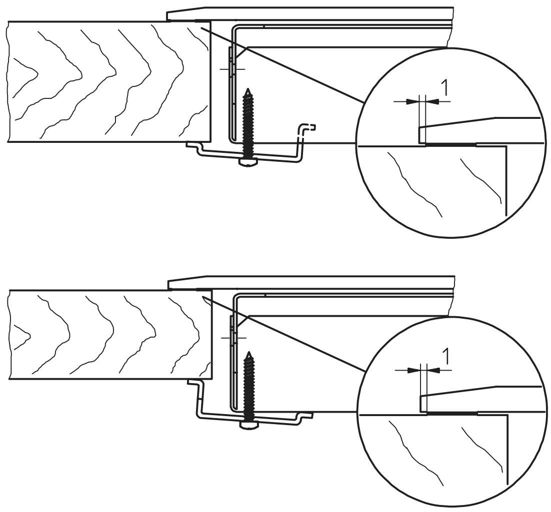


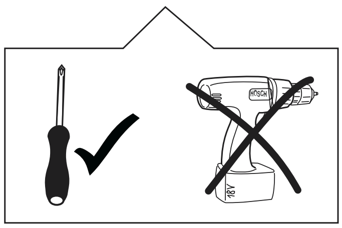
Ill. 2



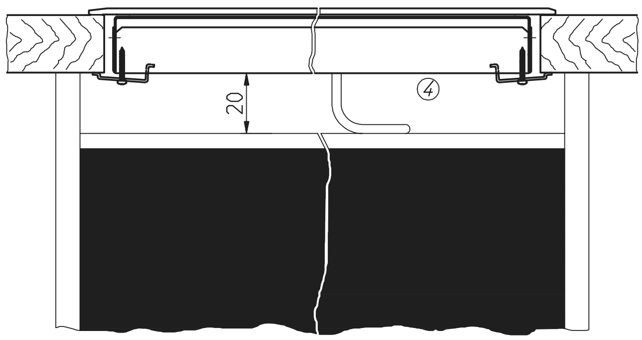
① Espacement minimal par rapport aux meubles attenantes
② Dimension du fraisage
③ Dimension hors tout de la table de cuisson
④ Passage du câble à l'arrière

Ill. 3





Ill. 4



You now own a glass ceramic hob with Touch-Control switches.

Chapters 2 and 3 of these Operating Instructions contain information on how you can make sure that your hob gives many years of service.

These Operating Instructions are for use with several types of hobs. The rating label on the front of these Instructions will show you which type you have bought.

Contents

Disposing of the packaging and your old appliance

Please dispose of the packaging that came with your appliance in an environmentally friendly way.

Recycling in this way saves on resources and cuts down on waste. Your old appliance still contains useful raw materials. Take your old appliance to a recycling collection point. Please make your old appliances unserviceable before disposing of it, to prevent it from misuse.

1. Operations

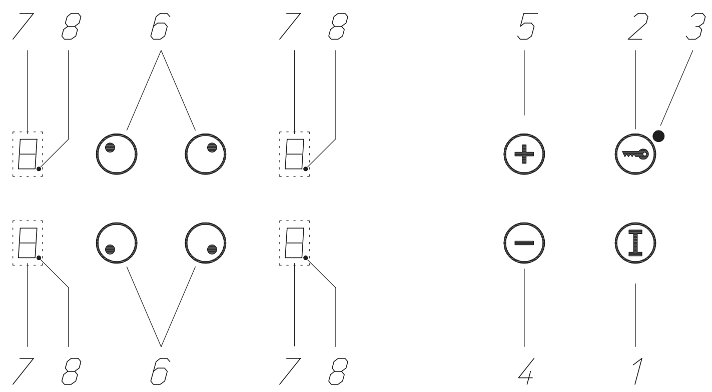
1.1 Your new hob with Touch-Control operation

This manual covers the model SE 2631 TC.

1.2 Touch-Control keys

After the supply voltage has been connected (mains connection), a self-test is carried out which is concluded when a short acoustic signal is to be heard.

① *On/off key (control)*
② *Locking key*
③ *Control lamp lock (control)*
④ *Minus key*
⑤ *Plus key*
⑥ *Cooking zone key*
⑦ *Cooking level display*
⑧ *Cooking zone stand-by dot*
(lit: cooking zone can be used)



1.3 Touch-Control operations

Each key operation is always confirmed by an acoustic signal.

Pressing the on/off switch key ① switches on the control system. Put your finger on the button until a "**0**" lights up at all of the cooking level displays and the cooking zone stand-by dot ⑧flashes. The next action must be carried out within ten seconds, otherwise the control system will automatically switch off again.

To switch on a cooking zone, press the corresponding cooking zone key ⑥ of the required cooking zone. The appropriate cooking zone stand-by dot ⑧ of the activated cooking zone lights up.

Select a cooking level from 1 to 9 by means of the minus or plus keys ④/⑤. When switched on, each cooking zone can be switched off again at any time. To do this, the required cooking zone must be activated; the cooking zone stand-by dot ⑧ lights up.

The minus key ④ can be used to turn the cooking level down to "0"; if the minus and plus keys ④+⑤ are pressed at the same time, the cooking zone can be switched off directly.

In all cases the complete control system can be switched off at any time by pressing the on/off key ①. To switch off the entire cooking range place your finger briefly on the on/off key ① until the control lights go out.

Pressing locking key ② prevents all the keys - with the exception of the on/off key ① from being operated by mistake. Successful locking is indicated by the control lamp ③. Pressing the locking key ② cancels this command again.

Residual heat display

Residual heat is displayed by means of an illuminated "H" on the appropriate cooking level display ⑦.

Parboiling boost

Switch on the cooking zone by means of corresponding cooking zone button ⑥. Press the minus key ④ and select cooking level 9. Then switch on the parboiling boost by means of the plus key ⑤. During the parboiling stage, the cooking level display ⑦ switches continuously between the “A” sign (parboiling boost) and the cooking level which has been set. Now you can select the subsequent cooking level 1–8. If you quit cooking level 9 without selecting a subsequent cooking level from 1–8, then the parboiling boost is shut off automatically after 10 seconds. The parboiling boost time depends on the subsequent cooking level which has been selected; details are given in the enclosed time table.

If the plus key ⑤ is selected after the required subsequent cooking level has been selected, the parboiling boost time is adjusted upwards in accordance with the time chart. If the minus key ④ is pressed after the required subsequent cooking level has been deselected, the parboiling boost is stopped beforehand.

Table of times

PB = Parboiling boost, time in minutes, seconds

Cooking level	PB (min:sec)
1	01:00
2	03:00
3	04:48
4	06:30
5	08:30
6	02:30
7	03:30
8	04:30
9	—:—

Safety switch-off

Continuous operation of each individual cooking zone is temporally limited by a safety shut-off which switches off the cooking zone in accordance with the selected cooking level after a specified time interval. The intervention times of this safety device are included in the attached time table. When the safety switch-off has switched off the touch control system, an “0” is shown in the cooking level display ⑦, or an “H” if there is still any residual heat left. Pressing the on/off key ① makes the control system ready for operation again.

If more than one key is pressed simultaneously - with the exception of the minus and plus keys - the control system will not accept this as a valid command. If one or more keys are activated for longer than 30 seconds, for example by boiling over or the weight for a pan, the control system assumes that there is an error and switches off automatically. If key operation continues, a constant acoustic signal sounds.

Table of times

MOT = maximum operating time, in hours

Cooking level	MOT (h)
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	1,5

2. Things to watch out for

2.1 Notes on the right types of saucepans

Use only pots and pans with bottoms that are firm, even and as thick as possible. This applies particularly to cooking with high temperatures, e.g. deep-frying. Uneven bottoms extend cooking times and increase energy consumption. The best transmission result is obtained when the pots and the cooking zone are of equal dimension. Always use a lid. Energy is wasted if you cook without a lid placed correctly on the pan.

In order to work directly on the cooking zones, you can use cooking utensils made from fireproof glass or porcelain if their bottoms are flat polished. Please note the manufacturer's instructions.

Always take away overflow food.

Clean the hob before using it for the first time. Afterwards, switch on the elements to the highest level one after the other, without pots, for three minutes in order to eliminate any odours due to newness and so that any moisture that may still be in the heating element may evaporate. This is necessary so that the electronic circuits function properly.

2.2 Important

Attention: The surfaces of the heating and cooking zones become hot during use. Keep small children away at all times.

Always ensure that no hard objects are dropped onto the cooking surface. Under certain circumstances the material is sensitive to mechanical stresses and strains. A heavy knock or blow in a small area can cause the ceramic hob to break. If careless treatment results in a break, split or crack, the ceramic hob must immediately be taken out of use and disconnected from the mains power supply. To do this, switch off the safety switch for the oven connection in the fuse box. Customer Service must be contacted.

Do not use the glass ceramic hob as a storage area! Never prepare food in aluminium foil and plastic containers on the hot cooking zone.

Do not switch the hob on without using it for cooking. Do not place combustible, volatile or heat deformable objects directly underneath the hob.

When preparing food with fat or oil stay nearby. Overheated oil can ignite. Never pour water into burning fat or oil. Risk of burning! Cover the dish in order to extinguish the fire and switch off the cooking zone. Let the dish cool down on the cooking zone. In addition, make sure that leads from electrical appliances plugged into nearby sockets cannot come into contact with the hotplates.

Never clean the glass ceramic hob with a steam cleaner or similar appliance!

3. Cleaning and maintenance

Always clean the hob after it has cooled down. Even the slightest amount of dirt will burn into the surface the next time you switch it on. Use only recommended cleaners. Steel wool, cleaning sponges and abrasive powders scratch the surface. Do not use oven sprays as these are aggressive and damage the surface.

Light amounts of dirt

Use a damp cloth or a warm rinse to clean light amounts of dirt from the surface. Rinse with cold water and then dry thoroughly. Use vinegar, lemon juice or a calcium dissolving agent to remove water stains from the surface.

Heavy dirt

Use “Sidol Special for Stainless Steel”, “Stahlfix” or “Cerafix” to remove heavy dirt. Apply the cleaner with kitchen paper and rub it in. Leave it to take effect, then wipe off completely with cold water and dry the surface thoroughly. Cleaning residues on the surface can become aggressive when the hob is reheated.

Persistent dirt and caking can best be removed with a glass scraper Ⓒ. A glass scraper can be obtained in household goods stores, painting and DIY shops or from our Customer service. Pay attention to handle on purchasing. If you buy a glass scraper, make sure that the handle is not made of plastic as this will stick to the hot surface. Take care when using the scraper.

Food that contains sugar may permanently damage the glass ceramic surface because they can produce scratches after they have become dry. In order to prevent such surface damage, such substances must be immediately removed with the glass scraper while they are still hot Ⓓ, Ⓔ.

Changes to the colour of the ceramic surface

These have no effect on the function and stability of the glass ceramic. These colour changes are not changes in the material but food residues which were not removed and which have burnt in.

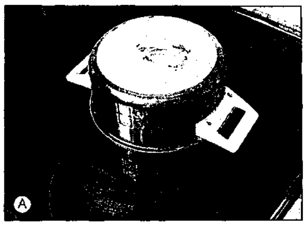
Metallic iridescent discolouring Ⓖ is caused by wear from pan bottoms or unsuitable cleaning agents. This discolouring can be removed with great difficulty with “Sidol Special for Stainless Steel” or “Stahlfix”. You may have to clean several times to remove the discolouring.

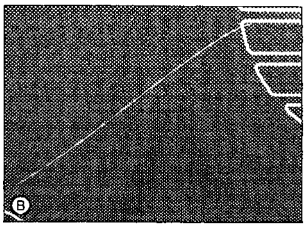
Worn decoration Ⓗ. In time, the decoration will wear off and dark stains will appear as a result of using aggressive cleaning agents and faulty pan bottoms.

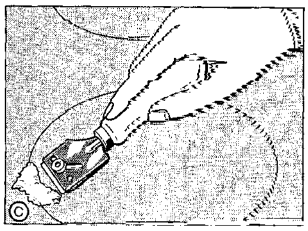
Remove melted sugar and food containing sugar immediately while still hot with a glass scraper Ⓒ, otherwise damage may be caused to the surface Ⓓ, Ⓔ.

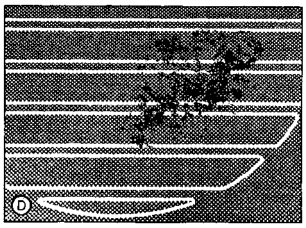
If cared for properly, your hob will remain beautiful for many years and cleaning will be easier.

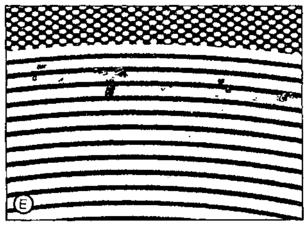
To care for your hob we recommend that you use “Cerafix”. The high silicone percentage of this cleaner creates a protective film which keeps off water and dirt. All dirt remains on the film and can be removed easily. Clean your hob and the cooking zones regularly.

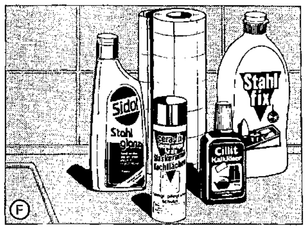


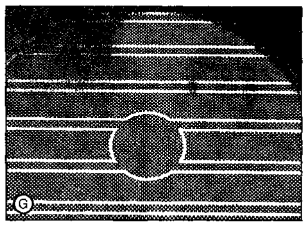


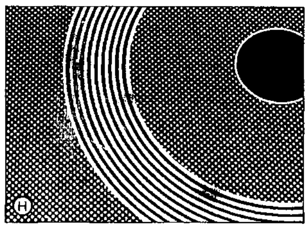






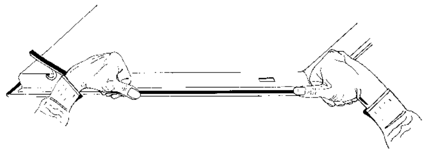






4. Fitting

4.1 Worktop cut-out



Carry out all cutting out of furniture units and worktops before fitting the appliance, and remove all sawdust and chips.

The dimensions of the worktop recess can be seen in the dimension drawing (figs. 1+2).

The cut sections should be sealed with a water-repellent protection paint.

The worktop and the hob must be fitted horizontally. A tilted hob is under tension and this increases the danger of breaking.

4.2 Installation

Before installing the hob, check that the all-round hob seal has no gaps.

If the hob is installed in a worktop with a ceramic or similar cover (tiles), remove the hob seal and seal the hob from the worktop with a plastic seal, such as heat-resistant silicone rubber.

Important! If the cooking surface is located above furniture parts (side panels, drawers, etc.), then an intermediate bottom must be inserted in order to prevent accidental contact with the underside of the cooking surface. The touch guard may only be capable of removal with suitable tools and must be attached to the underside of the cooking surface at a minimum distance of 20 mm so that the mains connection cable does not touch the underside of the cooking surface (fig. 4).
If the cooking surface is to be inserted over a built-in baking oven, then it must be equipped with a cooling fan. An intermediate bottom is not necessary in this case.

No cross-bars may be in the area of the cut-out underneath.

Place the hob carefully into the cut-out and fasten it to the worktop with the fasteners (fig. 3). Tighten the screws with a hand screw driver only; do not use a battery-operated screw driver.

Make sure that the worktop and the hob are horizontal. In addition, make sure that no liquids can penetrate between the edge of the hob and the worktop or between the hob and the wall and come into contact with any electrical appliances. Use sealing sections, strips, agents, etc.

4.3 Electrical connections (connected loads)

(Connected loads and model designation: see front of the operating instructions)

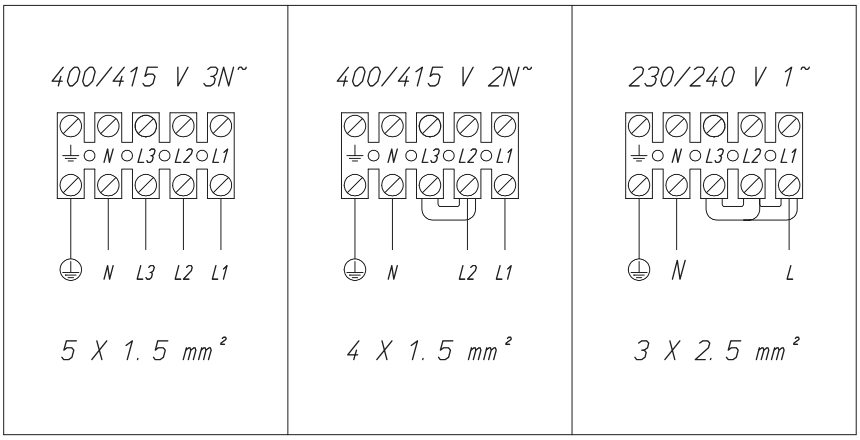
This appliance may only be connected to the electricity supply by an approved electrician who must ensure that the installation complies with the statutory regulations (Germany VDE, Austria ÖVE, Switzerland SEV, etc.). The electrician must ensure that these regulations and those laid down by the local electricity supply company are observed.

When connecting the electrical appliance, install an all-pole disconnecting device with a contact gap of at least 3 mm. Make sure that the local mains voltage is the same as the voltage on the rating label.

To connect the appliance, unscrew the switchbox cover on the underside of the appliance to access the terminal block. After connecting the appliance, replace the cover and secure the connection cable with the strain relief clamp.

The connection cable must be at least H05 VVF.
If the excess cable of this appliance is damaged, it has to be replaced by the manufacturer, the Customer service of the manufacturer or by another qualified person to avoid danger.
Make sure that the excess cable length is not laid in the hob's installation area. See fig. 4 for the position of the cable cut-out.
Ensure that all live connections are safely insulated when installing the oven.

Electrical connections



4.4 Service work

Always disconnect the appliance from the mains before carrying out repairs, this means the cut-out device must be opened. If you have to contact our service department, always quote the type and make numbers. You can find these numbers on the rating label or on page 1 of the Operating Instructions. Each time the glass ceramic hob is removed from the worktop, check the seals and replace if necessary.

Type: SE 2631 TC

Fig. 1

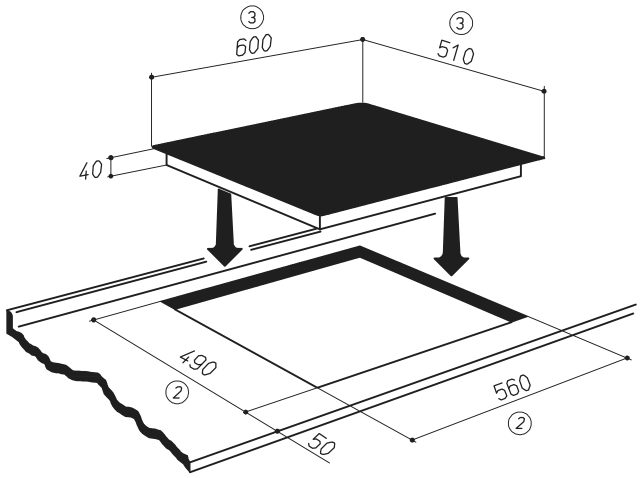
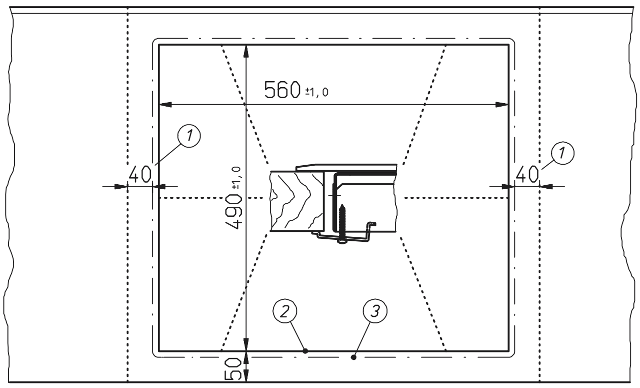


Fig. 2



① Minimum distance to adjacent walls
② Cut-out dimension
③ Outside dimensions of recess
④ Cable routing in rear wall

Fig. 3

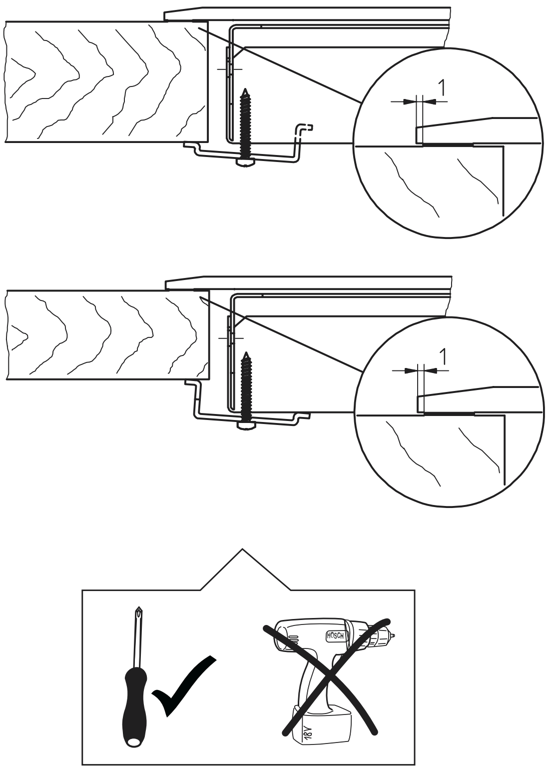
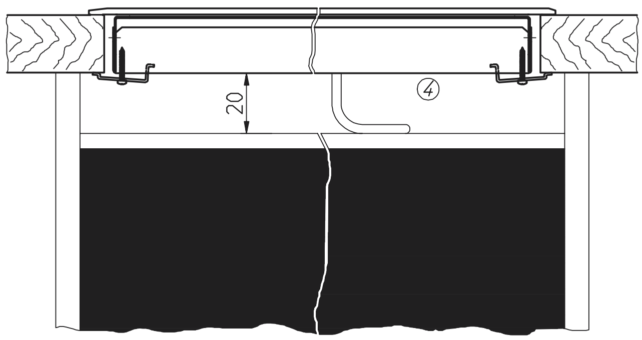


Fig. 4



U heeft een keramische kookplaat met tiptoetsbediening gekocht.

Om langdurig plezier van uw apparaat te hebben, verzoeken wij u speciale aandacht te besteden aan de hoofdstukken 2 en 3 van deze gebruiksaanwijzing.

Deze gebruiksaanwijzing geldt voor meerdere types van kookplaten. Uit het typeplaatje op de voorkant van deze gebruiksaanwijzing kunt u opmaken welk type kookplaat u heeft gekocht.

Inhoud

Verpakking en het oude apparaat verwijderen

Verwijder de transportverpakking op een zo milieubewust mogelijke manier.

De recyclage van het verpakkingsmateriaal bespaart grondstoffen en vermindert de afvalberg. Oude apparaten bevatten nog bruikbare materialen. Breng uw oude apparaat naar een recyclagecentrum. Oude apparaten moeten eerst onbruikbaar worden gemaakt voor ze worden weggebracht. Zo wordt misbruik voorkomen.

1. Bediening

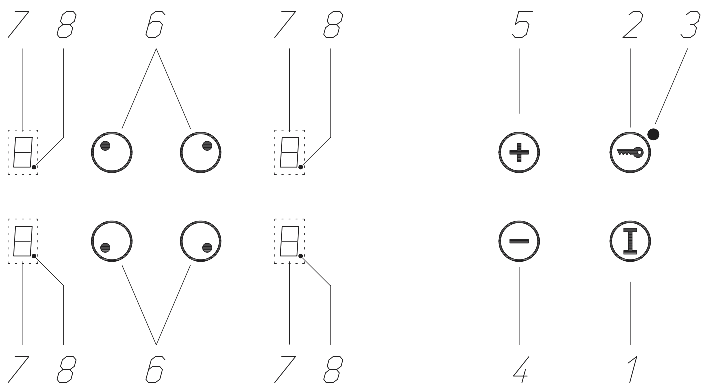
1.1 Uw nieuwe kookplaat met Touch-Control-bediening

Deze handleiding geldt het type SE 2631 TC.

1.2 Touch-Control-bedieningsveld

Na het inschakelen van de voedingsspanning (aansluiting op het net) vindt eerst een zelftest van de besturing plaats, die door een korte signaaltoon wordt afgesloten.

① *Aan/uit-toets (besturing)*
② *Vergrendeltoets*
③ *Controlelampje vergrendeling (besturing)*
④ *Min-toets*
⑤ *Plus-toets*
⑥ *Kookzonetoets*
⑦ *Kookstandweergave*
⑧ *Gereedheidspunt kookzone*
(brandt: kookzone kan worden bediend)



1.3 Touch-Control-bediening

Principieel wordt elke bediening van de toetsen door een signaaltoon bevestigd.

Door op de aan/uit-toets ① te drukken, wordt de besturing ingeschakeld: om in te schakelen de vinger op de toets leggen tot bij alle kookstandweergaven een „**0**" brandt en het gereedheidspunt kookzone ⑧ knippert. Elke verdere bediening moet binnen de volgende tien seconden gebeuren omdat de besturing zich anders automatisch weer uitschakelt.

Om een kookzone in te schakelen op de kookzonetoets ⑥ van de gewenste kookzone drukken. Het overeenkomstige gereedheidspunt kookzone ⑧ van de geactiveerde kookzone licht op.

Met de min- of plustoets ④/⑤ een kookstand tussen 1 en 9 kiezen. Het is steeds mogelijk een ingeschakelde kookzone uit te schakelen. Hiervoor moet de gewenste kookzone geactiveerd zijn; het kookzone-gereedheidspunt ⑧ licht dan op.

Met de min-toets ④ kan de kookstand weer op „0" worden verlaagd of onmiddellijk worden uitgeschakeld door tegelijk op de min- en de plus-toets ④+⑤ te drukken.

Principieel kan de volledig besturing op elk moment met de aan/uit-toets ① worden uitgeschakeld. Om de volledige kookplaat uit te schakelen de vinger even op de aan/uit-toets ① leggen tot de controlelampjes uit zijn.

Door op de vergrendeltoets ② te drukken, wordt verhinderd dat alle toetsen behalve de aan/uit-toets ① ongewenst kunnen worden bediend. Als de kookplaat vergrendeld is, wordt dit door het controlelampje ③ weergegeven. Door opnieuw op de vergrendeltoets ② te drukken, wordt deze toestand weer opgeheven.

Restwarmteweergave

De restwarmte wordt aangetoond door een „H" op de corresponderende kookstandweergave ⑦.

Kookstoot

De kookzone met de kookzonetoets ⑥ activeren. De mintoets ④ bedienen en kookstand 9 kiezen. Daarna met de plustoets ⑤ de kookstoot inschakelen. De kookstandweergave ⑦ wisselt tijdens de aankooktijd voortdurend tussen het teken „A" (kookstoot) en de ingestelde kookstand. Nu kan men voor het verdere koken een niveau tussen 1 en 8 kiezen. Indien men echter op kookstand 9 blijft zonder een doorkookstand 1-8 te kiezen, wordt de kookstoot na 10 seconden automatisch uitgeschakeld. De duur van de kookstoot is afhankelijk van de gekozen doorkookstand en kan uit de bijgevoegde tijdtabel worden afgelezen.

Indien na de keuze van de gewenste doorkookstand op de plustoets ⑤ wordt gedrukt, wordt de duur voor de kookstoot in overeenstemming met de tijdtabel naar boven aangepast. Indien na de keuze van de gewenste doorkookstand op de mintoets ④ wordt gedrukt, wordt de kookstoot voortijdig beëindigd.

Tijdtabel

KS = kookstoot,
duur in minuten, seconden

Kookstand	KS (min:sec)
1	01:00
2	03:00
3	04:48
4	06:30
5	08:30
6	02:30
7	03:30
8	04:30
9	—:—

Veiligheidsuitschakeling

Het continu-bedrijf van elke individuele kookzone is in tijd beperkt door een veiligheidsuitschakeling, die de kookzone naargelang van de gekozen kookstand na een bepaalde tijdsduur uitschakelt. De werkingstijden van dit veiligheidssysteem kunnen uit de bijgevoegde tijdtabel worden afgelezen. Als de veiligheidsuitschakeling de Touch-Control-besturing heeft uitgeschakeld, verschijnt in de kookstandweergave ⑦ een „0" of een „H" indien nog restwarmte aanwezig is. Na bediening van de aan/uit-toets ① is de besturing opnieuw bedrijfsklaar.

Indien, behalve bij de min- en plustoets, gelijktijdig op meer dan een toets wordt gedrukt, wordt dit door de besturing niet als een geldige bediening van de toetsen geaccepteerd. Indien er bijv. tengevolge van overkoken of een verkeerd staande pan langer dan een halve minuut op één of meer toetsen wordt gedrukt, neemt de besturing aan dat er een fout voorligt en schakelt zich automatisch uit. Indien de bediening van de toets blijft duren, is een continue signaaltoon te horen.

Tijdtabel

GDBPR = Gebruiksduurbeperking,
in uren

Kookstand	GDBPR (h)
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	1,5

2. Waarop u moet letten

2.1 Enkele tips m.b.t. de pannen

Gebruik alleen potten en pannen met een stevige, vlakke en zo dik mogelijke bodem. Dat geldt vooral voor het koken op hoge temperaturen, bijv. frituren. Oneffen bodems verlengen de bereidingstijden en verhogen het energieverbruik. U bereikt de beste warmteoverdracht, wanneer pan en kookzone dezelfde grootte hebben. Zet een deksel op de pan. Zonder of met een verschoven deksel wordt zeer veel energie verspild.

Om direct op de kookzones te werken kunt u kookservies van vuurvast glas of porcelein gebruiken, als de bodem ervan vlakgeslepen is. Lees altijd eerst de gebruiksaanwijzing van de fabrikant.

Overgelopen bereidingen onmiddellijk verwijderen.

Voordat u de eerste keer kookt, moet u de kookplaat schoonmaken. Vervolgens schakelt u de kookzones één na één, zonder pannen, gedurende drie minuten op de hoogste stand in; zo verdwijnt de „nieuwe" geur en eventuele vochtigheid uit de verwarmingselementen verdampt. Dat is nodig opdat de elektronische schakelkringen probreemloos kunnen functioneren.

2.2 Belangrijke opmerkingen

Let op: De oppervlakken van verwarmings- en kookzones worden bij het werken heet.
Daarom moeten kleine kinderen principieel uit de buurt worden gehouden.

Zorg ervoor dat er geen harde voorwerpen op de kookplaat kunnen vallen. Onder bepaalde voorwaarden kan het materiaal gevoelig op mechanische belastingen reageren. Puntvormige slagbelasting kan de kookplaat doen breken. Indien er door een ondeskundige of slordige behandeling barsten, breuken of scheuren in de keramische plaat te zien zijn, moet de kookplaat dadelijk afgezet en van het stroomnet gescheiden worden. Hiertoe moet ook de veiligheidsschakelaar voor het fornuis in de zekeringenkast worden uitgeschakeld. Waarschuw in dergelijke gevallen tevens de klantenservice.

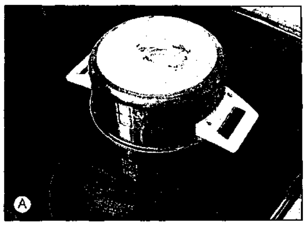
De keramische kookplaat mag niet worden gebruikt om er voorwerpen op neer te leggen! Op de hete kookzones mogen geen spijzen in aluminiumfolie of plastic schaaltjes e.d. worden klaargemaakt.

De kookzones alleen maar in gebruik nemen, als er een pan op staat. Geen brandgevaarlijke, licht ontvlambare of vervormbare voorwerpen onmiddellijk onder de kookplaat leggen.

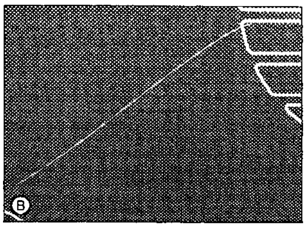
Blijf in de buurt als u gerechten met vet of olie bereidt. Oververhitte olie kan spontaan ontbranden. Giet nooit water in brandend vet of olie. Gevaar van verbranding! Dek de pan af zodat het vuur verstikt en schakel de kookzone uit. Laat de pan op de kookzone afkoelen. Bovendien mogen geen aansluitleidingen van elektrische toestellen, die bijv. in contactdozen in de buurt van de kookplaat zijn ingestoken, met de hete kookzones in aanraking komen.

De keramische kookplaat mag in geen geval met een stoomreinigingsapparaat of dergelijke worden schoongemaakt!

3. Reiniging en onderhoud

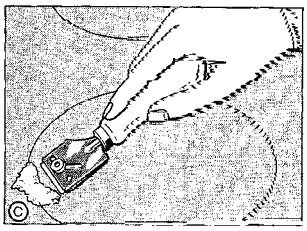


Maak de afgekoelde kookplaat telkens na gebruik schoon. Zelfs de geringste verontreiniging bakt bij het volgende inschakelen vast. Gebruik alleen maar de aanbevolen reinigingsmiddelen. Staalwol, schuursponsjes en poedervormige producten veroorzaken krassen. Ovenspray is niet geschikt omdat ze agressief is en de kookplaat aantast.



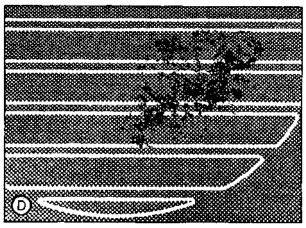
Lichte verontreinigingen

Verwijder lichte verontreinigingen met een vochtige doek of met warm sop. De resten van afwasmiddel met koud water afwassen en dan de plaat goed droogwrijven. Watervlekken die door overkokend water zijn ontstaan moeten met azijn of citroen of met een kalkoplossend middel worden verwijderd.

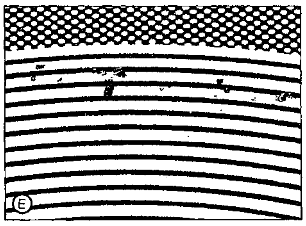


Sterke verontreinigingen

Verwijder sterke verontreinigingen met „Sidol speciaal voor roestvrij staal", „Staalfix" of „Cerafix". Het reinigingsmiddel onverdund met keukenpapier aanbrengen en uitwrijven. Laat het middel inwerken. Wis het dan met koud water helemaal weg en wrijf de kookplaat droog. Reinigingsmiddel dat op het kookvlak gebleven is, kan als het terug warm wordt, agressief werken.

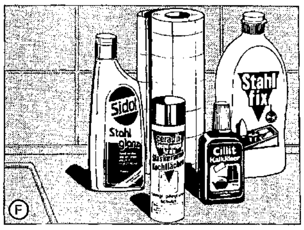


Hardnekkige vervuiling en aankorsting kunt u het best met een glasschraper verwijderen Ⓒ. Glasschrapers zijn verkrijgbaar in winkels voor huishoudartikelen, in verf- en hobbywinkels of via onze klantenservice. Let bij de aankoop op het handvat. Dat mag niet uit kunststof zijn, omdat kunststof aan de hete kookplaat blijft plakken. Opgelet bij de omgang met een schraper: gevaar voor verwondingen.



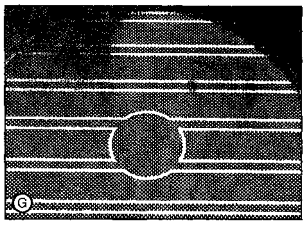
Gerechten die suiker bevatten kunnen het keramische oppervlak permanent beschadigen, omdat ze bij het indrogen krassen achterlaten. Om dergelijke beschadigingen van het oppervlak te vermijden, deze resten dadelijk met de glasschraper verwijderen, zolang ze nog heet zijn Ⓓ, Ⓔ.

Kleurveranderingen van de kookplaat



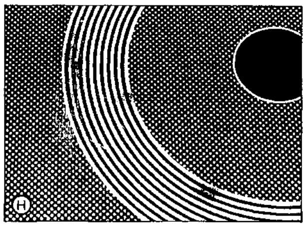
Deze hebben geen enkele invloed op de functie en de stevigheid van de vitrokeramiek. Het handelt zich hierbij niet om een verandering van het materiaal, maar om niet verwijderde, ingebrande resten.

Metaalachtig glanzende verkleuringen Ⓖ ontstaan door afwrijving van de panbodem of door niet geschikte reinigingsmiddelen. Ze kunnen alleen maar moeizaam met „Sidol speciaal voor roestvrij staal" of „Staalfix" worden verwijderd. Eventueel moet u de reiniging meermaals herhalen.



Afgeschuurd decor Ⓗ. Door het gebruik van agressieve reinigingsmiddelen en door schurende panbodems wordt het decor in de loop van de tijd afgeschuurd en er ontstaan donkere vlekken.

Aangesmolten suiker of suikerhoudende spijzen onmiddellijk in hete toestand met een glasschraper Ⓒ verwijderen; anders kunnen beschadigingen ontstaan Ⓓ, Ⓔ.



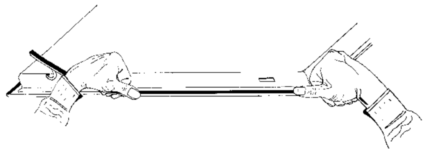
Bij adequaat onderhoud blijft uw kookplaat lange tijd mooi en is het makkelijker hem schoon te maken.

Voor het onderhoud adviseren we „Cerafix". Door het hoge siliconenaandeel van dit product ontstaat een beschermende film, die water en vuil tegenhoudt. Alle verontreinigingen blijven op de film en kunnen daardoor veel gemakkelijker worden verwijderd. Regelmatig onderhoud is dus belangrijk.

4. Montage

4.1 Uitzagen van het aanrechtblad

Alle uitsnijdingen in meubelen of in het aanrechtblad voor het inzetten van de apparaten uitvoeren en spaanders verwijderen.



De maten voor de uitsparingen in het aanrechtblad vindt u op de maattekening (afb. 1+2).

De snijvlakken dienen met een waterwerende beschermlaag te worden verzegeld.

Het aanrechtblad en dus ook de kookplaat moeten absoluut horizontaal worden ingebouwd. Als de kookplaat verwrongen of scheef zit of spant, bestaat er verhoogd breukgevaar.

4.2 Inbouw

Controleer voor de inbouw of de pakking rondom de kookplaat zonder onderbreking ingelegd is.

Bij inbouw van de keramische kookplaat in een aanrechtblad met een keramisch of vergelijkbaar oppervlak (tegels) moet de pakking van de kookplaat worden verwijderd. In de plaats daarvan moet de verbinding tussen kookplaat en aanrechtblad met plastische afdichtmaterialen, zoals warmtebestendig siliconenrubber worden afgedicht.

Opgelet! Indien de kookplaat boven meubelgedeelten (zijwanden, laden e.d.) ligt, moet een tussenbodem worden ingebouwd, zodat de onderkant van de kookplaat niet toevallig kan worden aangeraakt. De tussenbodem mag alleen met gereedschap verwijderbaar zijn en moet op een minimumafstand van 20 mm t.o.v. de onderkant van de kookplaat aangebracht zijn, zodat de aansluitkabel de onderkant van de kookplaat niet raakt (afb. 4).
Als de kookplaat boven een inbouwoven wordt geplaatst, moet deze met een koelventilator uitgerust zijn. Een tussenbodem is in dat geval niet nodig.

Ter hoogte van de uitsparing in het aanrechtblad mogen zich onder het aanrechtblad geen dwarslijsten bevinden.

De kookplaat zorgvuldig in de uitsparing leggen en met de passende bevestigingselementen vast met het aanrechtblad verbinden (afb. 3). De schroeven alleen met een schroevendraaier met de hand aanhalen; geen elektrische schroevendraaier gebruiken.

Let erop dat het aanrechtblad en de kookplaat waterpas liggen. U moet verhinderen dat er tussen de rand van de kookplaat en het aanrechtblad of tussen het aanrechtblad en de muur vloeistoffen in de daaronder ingebouwde elektrische apparaten kunnen indringen. Dichtingsprofielen, dichtingsbanden, dichtingsmiddelen gebruiken.

4.3 Elektrische aansluiting (aansluitwaarden)

(Aansluitwaarden en model: zie titelblad van de gebruiksaanwijzing)

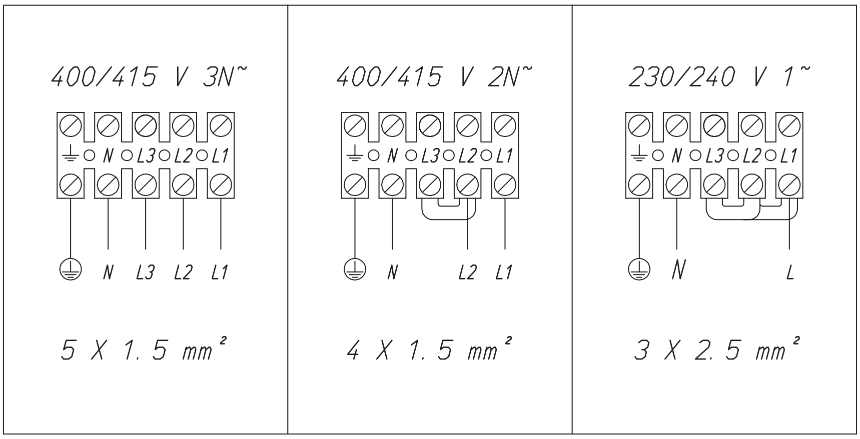
De elektrische aansluiting moet door een erkend installateur worden uitgevoerd, die erop moet letten, dat het apparaat volgens de wettelijk erkende voorschriften (Duitsland VDE, Oostenrijk ÖVE, Zwitserland SEV, Nederland o.a. NEN, Belgie NBN enz.) is ingebouwd. Hij moet er vooral op letten, dat deze voorschriften en die van de plaatselijke electriciteitsmaatschappijen nauwgezet worden nageleefd.

Bij het installeren moet voor het elektrische apparaat een alpolig werkzame scheidingsinrichting met tenminste 3mm contactopening voorgeschakeld worden. U moet er ook op letten dat de netspanning met de op het typeplaatje aangegeven netspanning overeenstemt.

Om de aansluiting uit te voeren moet het deksel van het schakelelement aan de onderkant van het apparaat losgemaakt worden om zo de aansluitklem te bereiken. Na de aansluiting moet het deksel weer vastgemaakt en de aansluitleiding met de snoerklem beveiligd worden.

De aansluitleiding moet minstens van het type H05 VVF zijn.
Als de aansluitleiding van dit apparaat wordt beschadigd, moet ze door de fabrikant of zijn klantenservice of door een gelijkaardig gequalificeerde persoon worden vervangen om risico's te vermijden.
Er moet op gelet worden dat de niet benodigde lengte van de aansluitleiding niet in de buurt van de ingebouwde kookplaat wordt weggestopt. Voor de plaatsen waar u de kabel moeten doorvoeren, zie afb. 4.
Bij het ingebouwde apparaat mag geen contact mogelijk zijn met onderdelen die bij het gebruik onder spanning staan.

Aansluitingsmogelijkheden

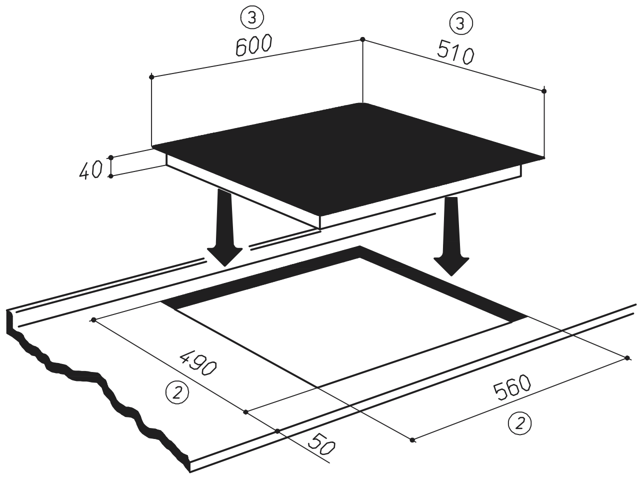


4.4 Servicewerkzaamheden

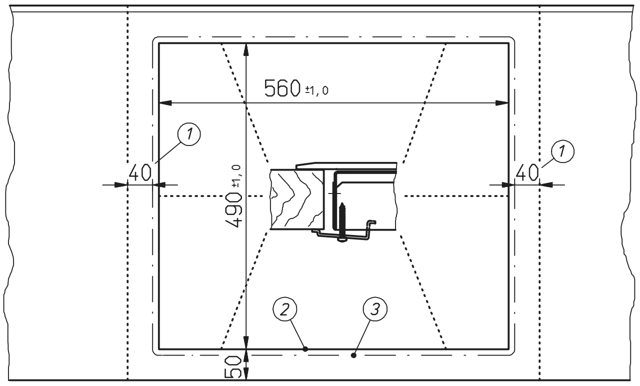
Bij reparaties moet het apparaat stroomloos worden gemaakt, d.w.z. de externe scheidingsinstallatie moet eerst worden geopend. Indien u zich tot de klantenservice wendt, geef dan altijd het type en het fabricagenummer aan. U vindt de noodzakelijke gegevens op het typeplaatje of op de voorkant van de bedieningshandleiding. Na elke uitbouw van de keramische inbouwkookplaat moet de pakking gecontroleerd en eventueel vernieuwd worden.

Type: SE 2631 TC

Afb. 1

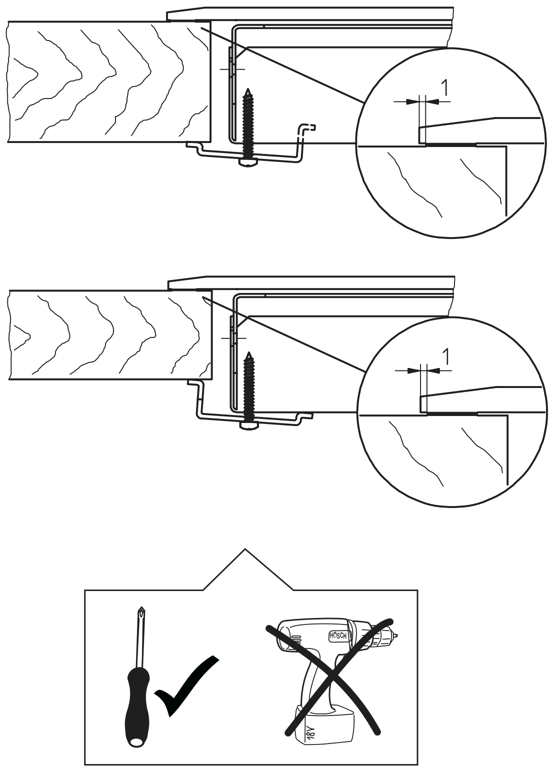


Afb. 2

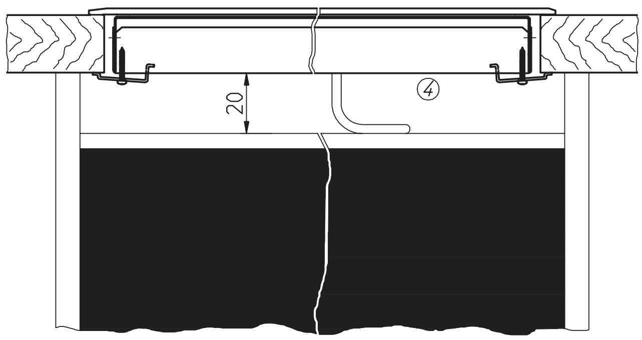


① Minimumafstand tot naburige wanden
② Uitfreesmaat
③ Buitenafm. kookplaat
④ Kabeldoorvoer door de achterwand

Afb. 3



Afb. 4



Sie haben ein Glaskeramik-Kochfeld mit einem Touch-Control-Bedienfeld erworben.

Damit Sie lange Zeit Freude an Ihrem Kochfeld haben, beachten Sie bitte besonders die Kapitel 2 und 3 in dieser Gebrauchsanweisung.

Diese Gebrauchsanweisung gilt für mehrere Kochfeld-Typen. Dem Typenschild auf der Vorderseite dieser Gebrauchsanweisung können Sie entnehmen, welchen Kochfeld-Typ Sie erworben haben.

Inhalt

Verpackungsmaterial und Altgerät entsorgen

Entsorgen Sie die Transportverpackung möglichst umweltgerecht.

Das Rückführen der Verpackungsmaterialien in den Materialkreislauf spart Rohstoffe und verringert das Müllaufkommen. Altgeräte enthalten noch Wertstoffe. Geben Sie Ihr Altgerät in eine Wertstoffsammelstelle. Altgeräte sind vor dem Entsorgen unbrauchbar zu machen. Damit verhindern Sie Missbrauch.

1. Bedienung

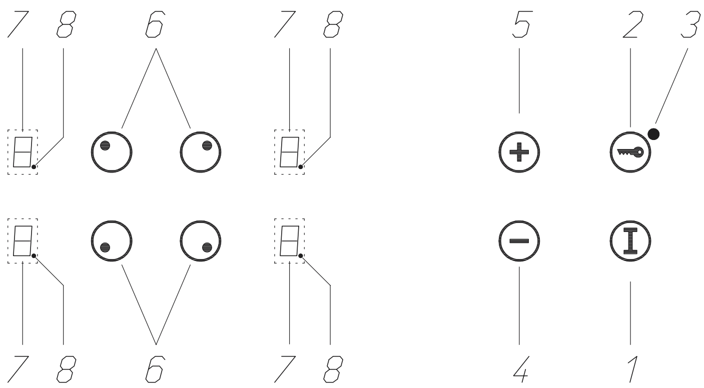
1.1 Ihr neues Kochfeld mit Touch-Control-Bedienung

Diese Anleitung gilt für den Typ SE 2631 TC.

1.2 Touch-Control-Bedienfeld

Nach dem Anlegen der Versorgungsspannung (Netzanschluss) erfolgt zuerst ein Selbst-Test der Steuerung, der durch einen kurzen Signalton abgeschlossen wird.

① *Ein-/Ausschalttaste (Steuerung)*
② *Verriegelungstaste*
③ *Kontrollleuchte Verriegelung (Steuerung)*
④ *Minustaste*
⑤ *Plustaste*
⑥ *Kochzonentaste*
⑦ *Kochstufenanzeige*
⑧ *Bereitschaftspunkt Kochzone*
(leuchtet: Kochzone bedienbar)



1.3 Touch-Control-Bedienung

Grundsätzlich wird jede Tastenbetätigung durch einen Signalton bestätigt.

Durch Betätigung der Ein-/Ausschalttaste ① wird die Steuerung eingeschaltet. Zum Einschalten den Finger auf die Taste legen bis bei allen Kochstufenanzeigen eine „**0**“ leuchtet und der Bereitschaftspunkt Kochzone ⑧ blinkt. Die weitere Betätigung muss nun innerhalb der nächsten zehn Sekunden erfolgen, da die Steuerung sich ansonsten wieder automatisch ausschaltet.

Um eine Kochzone einzuschalten, die entsprechende Kochzonentaste ⑥ der gewünschten Kochzone betätigen. Der jeweilige Bereitschaftspunkt Kochzone ⑧ der aktivierten Kochzone leuchtet auf.

Mit der Minus- oder Plustaste ④/⑤ eine Kochstufe von 1 bis 9 wählen. Jede Kochzone kann im eingeschalteten Zustand jederzeit ausgeschaltet werden. Die gewünschte Kochzone muss dazu aktiviert sein; Bereitschaftspunkt Kochzone ⑧ leuchtet auf.

Mit der Minustaste ④ kann die Kochstufe auf „0“ heruntergeschaltet oder durch gleichzeitiges Betätigen der Minus- und Plustaste ④+⑤ direkt ausgeschaltet werden.

Grundsätzlich kann die komplette Steuerung zu jedem beliebigen Zeitpunkt über die Ein-/Ausschalttaste ① ausgeschaltet werden. Zum Ausschalten der gesamten Mulde den Finger kurze Zeit auf die Ein-/Ausschalttaste ① legen bis die Kontrollleuchten aus sind.

Durch Betätigung der Verriegelungstaste ② werden alle Tasten, bis auf die Ein-/Ausschalttaste ①, gegen unbeabsichtigte Betätigung gesperrt. Eine erfolgte Verriegelung wird durch die Kontrollleuchte ③ angezeigt. Ein erneutes Betätigen der Verriegelungstaste ② hebt diesen Zustand wieder auf.

Restwärmeanzeige

Die Restwärmeanzeige erfolgt durch ein leuchtendes „H“ auf der jeweils zugehörigen Kochstufenanzeige ⑦.

Ankochstoß

Kochzone durch die Kochzonentaste ⑥ aktivieren. Die Minustaste ④ betätigen und die Kochstufe 9 wählen. Danach mit der Plustaste ⑤ Ankochstoß einschalten. Die Kochstufenanzeige ⑦ wechselt während der Ankochzeit ständig zwischen dem Zeichen „A“ (Ankochstoß) und der eingestellten Kochstufe. Jetzt kann man die gewünschte Fortkochstufe von 1–8 wählen. Belässt man jedoch die Kochstufe 9 ohne eine Fortkochstufe 1–8 zu wählen, so wird der Ankochstoß nach 10 Sekunden automatisch ausgeschaltet. Die Dauer des Ankochstoßes ist von der gewählten Fortkochstufe abhängig und aus der beigefügten Zeittabelle zu entnehmen.

Wird nach dem Wählen der gewünschten Fortkochstufe die Plustaste ⑤ gedrückt, so wird die Zeitdauer des Ankochstoßes, entsprechend der Zeittabelle, nach oben angepasst. Wird nach dem Auswählen der gewünschten Fortkochstufe die Minustaste ④ gedrückt, so wird der Ankochstoß vorzeitig beendet.

Zeittabelle

AKS = Ankochstoß,
Zeitdauer in Minuten, Sekunden

Kochstufe	AKS (Min:Sec)
1	01:00
2	03:00
3	04:48
4	06:30
5	08:30
6	02:30
7	03:30
8	04:30
9	—:—

Sicherheitsabschaltung

Der Dauerbetrieb jeder einzelnen Kochzone ist durch eine Sicherheitsabschaltung zeitlich begrenzt, die die Kochzone entsprechend der gewählten Kochstufe nach einer bestimmten Zeitspanne abschaltet. Die Eingriffszeiten dieser Sicherheitsvorrichtung können aus der beigefügten Zeittabelle entnommen werden. Wenn die Sicherheitsschaltung die Touch-Control-Steuerung abgeschaltet hat, erscheint in der Kochstufenanzeige ⑦ ein „0“ bzw. ein „H“ bei vorhandener Restwärme. Bei Betätigung der Ein-/Ausschalttaste ① ist die Steuerung wieder betriebsbereit.

Wird mehr als eine Taste gleichzeitig betätigt, ausgenommen die Minus- und Plustaste, so wird dies nicht als gültige Tastenbetätigung von der Steuerung akzeptiert. Werden eine oder mehrere Tasten länger als eine halbe Minute betätigt, durch Überkochen oder durch einen Topf, so geht die Steuerung von einem Fehlerfall aus und schaltet sich automatisch ab. Falls die Tastenbetätigung andauert, erfolgt ein Dauer-Signalton.

Zeittabelle

BDBGR = Betriebsdauerbegrenzung,
Angabe in Stunden

Kochstufe	BDBGR (h)
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	1,5

2. Worauf Sie achten müssen

2.1 Einige Tipps zu den Töpfen

Verwenden Sie nur Töpfe und Pfannen mit festen, ebenen und möglichst dicken Böden. Dies gilt besonders für das Garen bei hohen Temperaturen, z.B. Frittieren. Unebene Böden verlängern die Garzeiten und erhöhen den Energieverbrauch. Die beste Wärmeübertragung erzielen Sie, wenn Topf und Kochstelle gleich groß sind. Schließen Sie die Töpfe mit einem Deckel. Ohne oder mit verschobenem Deckel wird sehr viel Energie verschwendet.

Um direkt auf den Kochzonen zu arbeiten, können Sie Kochgeschirr aus feuerfestem Glas oder Porzellan verwenden, wenn deren Böden plangeschliffen sind. Bitte beachten Sie dabei die Gebrauchsanweisungen der Hersteller.

Übergelaufenes Gargut sollten Sie sofort entfernen.

Bevor Sie zum ersten Mal kochen, sollte das Kochfeld gereinigt werden. Anschließend schalten Sie die Kochstellen nacheinander, ohne Töpfe, für drei Minuten auf der höchsten Stufe ein. Damit wird der Neugeruch beseitigt und eventuelle Feuchtigkeit aus den Heizkörpern verdampft. Dieses ist notwendig, damit die elektronischen Schaltkreise einwandfrei funktionieren.

2.2 Wichtige Hinweise

Achtung: Die Oberflächen an Heiz- und Kochstellen werden bei Betrieb heiß. Aus diesem Grunde sollten Kleinkinder grundsätzlich ferngehalten werden.

Vermeiden Sie, dass harte Gegenstände auf die Kochfläche fallen. Das Material ist unter bestimmten Voraussetzungen empfindlich gegen mechanische Belastungen. Punktförmige Schlagbelastung kann zum Bruch der Kochfläche führen. Falls durch unachtsame Behandlung die Keramikplatte Brüche, Sprünge oder Risse aufweist, ist sie sofort außer Betrieb zu nehmen und vom Netz abzuschalten. Dazu ist der Schutzschalter für den Herdanschluss im Sicherungskasten auszuschalten. Der Kundendienst muss verständigt werden.

Das Glaskeramikkochfeld darf nicht als Abstellfläche verwendet werden! Das Zubereiten von Speisen in Alufolien und Kunststoffgefäßen auf den heißen Kochzonen ist nicht zulässig.

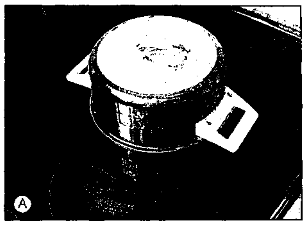
Die Kochzonen nie ohne aufgestelltes Kochgut in Betrieb nehmen. Keine feuergefährlichen, leicht entzündbaren oder verformbaren Gegenstände direkt unter das Kochfeld legen.

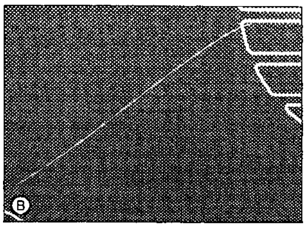
Bleiben Sie in der Nähe, wenn Sie Speisen mit Fett oder Öl zubereiten. Überhitztes Öl kann sich entzünden. Gießen Sie niemals Wasser in brennendes Fett oder Öl. Verbrennungsgefahr! Decken Sie das Geschirr zu, damit das Feuer erstickt, und schalten Sie die Kochstelle aus. Lassen Sie das Geschirr auf der Kochstelle auskühlen. Außerdem dürfen keine Anschlussleitungen von Elektrogeräten, die z.B. in Steckdosen in Kochfeldnähe eingesteckt sind, mit den heißen Kochzonen in Berührung kommen.

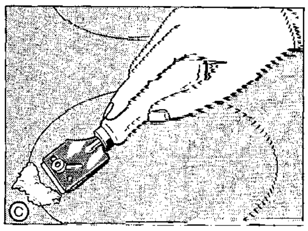
Das Glaskeramikkochfeld darf unter keinen Umständen mit einem Dampfreinigungsgerät oder ähnlichem gereinigt werden!

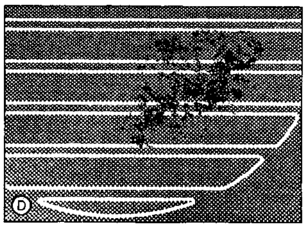
3. Reinigung und Pflege

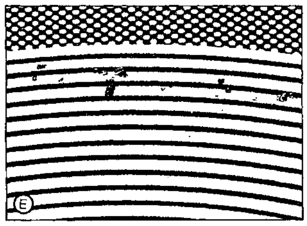
Reinigen Sie das abgekühlte Kochfeld nach jeder Benutzung. Selbst geringe Verschmutzungen brennen beim nächsten Einschalten fest. Verwenden Sie nur die empfohlenen Reinigungsmittel. Stahlwolle, Putzschwämme und pulverförmige Mittel erzeugen Kratzer. Backofenspray ist nicht geeignet, da es aggressiv ist und die Kochfläche angreift.

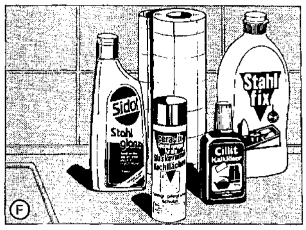


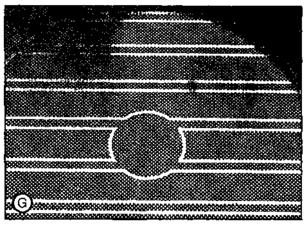


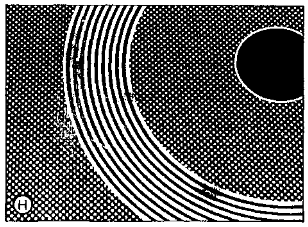












Leichte Verschmutzungen

Entfernen Sie leichte Verschmutzungen mit einem feuchten Tuch oder mit warmer Spüllauge. Spülmittelreste mit kaltem Wasser abwaschen, dann die Fläche gut trockenreiben. Wasserflecken die durch überkochendes Wasser entstanden sind, sollten Sie mit Essig bzw. Zitrone oder kalklösenden Mitteln beseitigen.

Starke Verschmutzungen

Entfernen Sie starke Verschmutzungen mit „Sidol Spezial für Edelstahl", „Stahlfix" oder „Cerafix". Den Reiniger unverdünnt mit einem Haushaltspapiertuch auftragen und verreiben. Lassen Sie das Mittel einwirken, wischen Sie es dann mit kaltem Wasser vollständig ab und reiben Sie das Kochfeld trocken. Auf der Kochfläche verbliebener Reiniger kann beim Wiederaufheizen aggressiv werden.

Hartnäckige Verschmutzungen und Verkrustungen können Sie am besten mit einem Glasschaber entfernen Ⓒ. Glasschaber erhalten Sie in Geschäften für Haushaltswaren, Maler- und Heimwerkerbedarf oder über unseren Kundendienst. Achten Sie beim Kauf auf den Griff. Er sollte nicht aus Kunststoff sein, da Kunststoff an der heißen Kochfläche anklebt. Vorsicht bei der Handhabung Verletzungsgefahr.

Zuckerhaltige Speisen können die Glaskeramikoberfläche dauerhaft schädigen, weil sie diese nach dem Eintrocknen zerkratzen. Um solche Oberflächenbeschädigungen zu vermeiden, sofort im heißen Zustand mit dem Glasschaber entfernen Ⓓ, Ⓔ.

Farbliche Veränderungen des Kochfeldes

Sie haben keinen Einfluss auf Funktion und Stabilität der Glaskeramik. Es handelt sich dabei nicht um Veränderungen des Materials, sondern um nicht entfernte, eingebrannte Rückstände.

Metallisch schillernde Verfärbungen Ⓖ entstehen durch Abrieb des Topfbodens oder durch ungeeignete Reinigungsmittel. Sie lassen sich nur mühsam mit „Sidol Spezial für Edelstahl" oder „Stahlfix" beseitigen. Eventuell müssen Sie die Reinigung mehrmals wiederholen.

Abgeschmirgeltes Dekor Ⓗ. Durch die Verwendung aggressiver Reinigungsmittel und durch scheuernde Topfböden wird das Dekor mit der Zeit abgeschmirgelt und es entstehen dunkle Flecken.

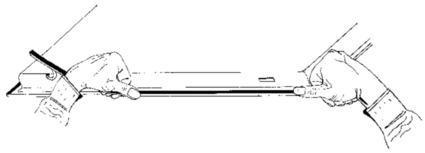
Angeschmolzenen Zucker oder zuckerhaltige Speisen sofort in heißem Zustand mit einem Glasschaber Ⓒ entfernen; sonst können Schäden entstehen Ⓓ, Ⓔ.

Bei sachgemäßer Pflege bleibt Ihr Kochfeld lange Zeit schön, und Sie erleichtern sich die Reinigung.

Zur Pflege empfehlen wir Ihnen „Cerafix". Der hohe Silikonanteil dieses Mittels erzeugt einen Schutzfilm, der wasser und schmutzabweisend wirkt. Alle Verschmutzungen bleiben auf dem Film und lassen sich dadurch viel leichter entfernen. Wichtig ist also eine regelmäßige Pflege.

4. Montage

4.1 Arbeitsplattenausschnitt



Alle Ausschnittsarbeiten an Möbel und Arbeitsplatte vor dem Einsetzen der Geräte durchführen und die Späne entfernen.

Die Maße des Arbeitsplattenausschnittes sind aus der Maßzeichnung zu entnehmen (Abb. 1+2).

Die Schnittflächen sollen mit einem wasserabweisendem Schutzanstrich versiegelt werden.

Die Arbeitsplatte und somit die Kochfläche müssen unbedingt waagerecht eingebaut werden. Ein Verspannen der Kochfläche durch windschiefe Auflage erhöht die Bruchgefahr.

4.2 Einbau

Prüfen Sie vor dem Einbau, ob die umlaufende Kochfelddichtung lückenlos eingelegt ist.

Bei Einbau des Glaskeramikkochfeldes in eine Arbeitsplatte mit einem keramischen oder ähnlichen Belag (Kacheln), ist die an dem Kochfeld befindliche Dichtung zu entfernen und die Abdichtung der Kochfläche gegenüber der Arbeitsplatte durch plastische Dichtungsmaterialien, wie wärmebeständiger Silikon-Kautschuk, vorzunehmen.

Achtung! Liegt das Kochfeld über Möbelteilen (Seitenwände, Schubkästen, etc.), so muss ein Zwischenboden eingebaut werden, sodass eine zufällige Berührung der Kochfeldunterseite nicht möglich ist. Der Zwischenboden darf nur mit Werkzeugen entfernbar sein und muss mit einem Mindestabstand von 20 mm zur Kochfeldunterseite angebracht werden, sodass das Netzanschlusskabel nicht die Kochfeldunterseite berührt (Abb. 4).
Soll das Kochfeld über einen Einbaubackofen eingebaut werden, so muss dieser mit einem Kühlgebläse ausgerüstet sein. Ein Zwischenboden ist in diesem Fall nicht notwendig.

Im Bereich des Arbeitsplattenausschnittes unterhalb der Arbeitsplatte dürfen keine Traversleisten vorhanden sein.

Das Kochfeld sorgfältig in den Ausschnitt einlegen und mit den entsprechenden Befestigungselementen fest mit der Arbeitsplatte verbinden (Abb. 3). Die Schrauben nur mit einem Schraubendreher von Hand anziehen; keinen Akkuschrauber verwenden.

Achten Sie auf eine waagerechte Lage der Arbeitsplatte bzw. des Kochfeldes. Es muss verhindert werden, dass Flüssigkeiten zwischen Kochfeldrand und Arbeitsplatte oder zwischen Arbeitsplatte und Wand in evtl. darunter eingebaute Elektrogeräte eindringen können. Dichtungsprofile, Dichtungsbänder, Dichtungsmittel einsetzen.

4.3 Elektrischer Anschluss (Anschlusswerte)

(Anschlusswerte und Modellbezeichnung: siehe Vorderseite der Gebrauchsanleitung)

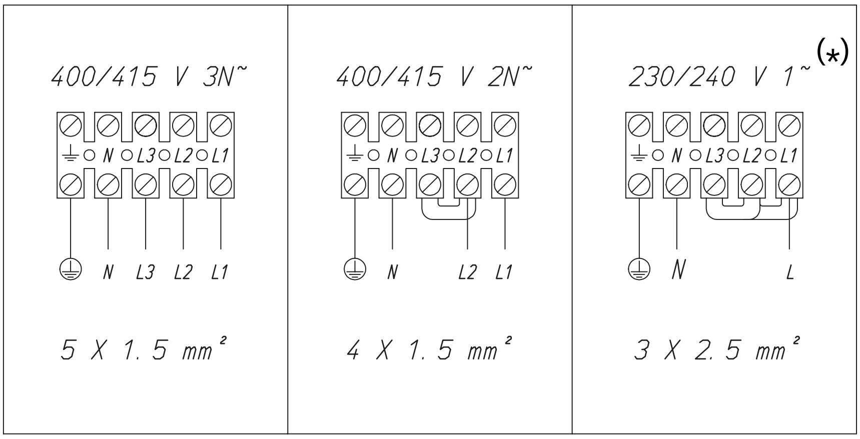
Der elektrische Anschluss muss von einem konzessionierten Fachmann ausgeführt werden, der sich dabei von dem ordnungsgemäßen Einbau entsprechend den gesetzlich anerkannten Vorschriften (Deutschland VDE, Österreich ÖVE, Schweiz SEV usw.) überzeugen muss. Es ist besonders darauf zu achten, dass diese Vorschriften und die des örtlichen Elektrizitäts-Versorgungsunternehmens vollständig eingehalten werden.

Dem Elektrogerät ist installationsseitig eine allpolig wirksame Trenneinrichtung mit mindestens 3 mm Kontaktöffnung vorzuschalten. Bitte beachten Sie, dass die vorhandene Netzspannung mit der auf dem Typenschild übereinstimmt.

Zum Anschluss muss der Schalterteildeckel, auf der Geräteunterseite, gelöst werden, um an die Anschlussklemme zu gelangen. Nach dem Anschluss muss der Deckel wieder befestigt und die Anschlussleitung mit der Zugentlastungsschelle gesichert werden.

Die Anschlussleitung muss mindestens dem Typ H05 VVF entsprechen.
Wenn die Anschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
Es ist darauf zu achten, dass die unbenötigte Länge der Anschlussleitung nicht im Einbaubereich des Kochfeldes verlegt wird. Die Lage der Kabeldurchführung entnehmen Sie bitte der Abb. 4.
Der vollständige Berührungsschutz muss durch den Einbau sichergestellt sein.

Anschlussmöglichkeiten



(*) Diese Anschlussvariante ist in der Schweiz durch den SEV nicht zugelassen.

4.4 Service-Arbeiten

Bei Reparatur muss das Gerät stromlos gemacht werden, d.h. die installationsseitige Trennvorrichtung muss vorher geöffnet werden. Bei Kundendienstfällen immer Typ und Fabr.Nr. angeben. Sie finden die notwendigen Daten auf dem Typenschild oder auf der Vorderseite der Bedienungsanleitung. Nach jedem Ausbau der Glaskeramik-Einbaukochfläche ist die Dichtung zu prüfen und gegebenenfalls zu erneuern.

Typ: SE 2631 TC

Abb. 1

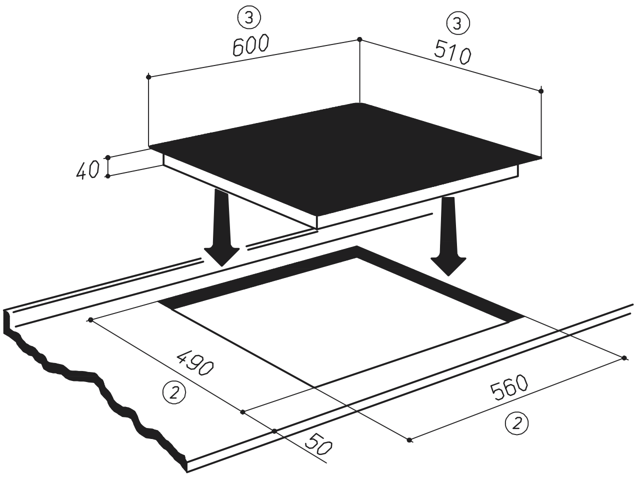
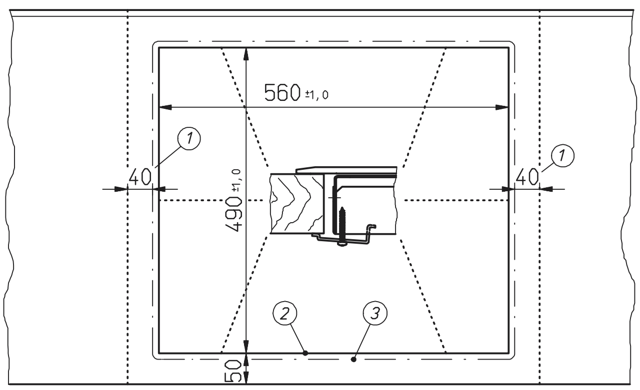


Abb. 2



① Mindestabstand zu benachbarten Wänden
② Ausfräsmaß
③ Kochfeldaußenmaß
④ Kabeldurchführung in Rückwand

Abb. 3

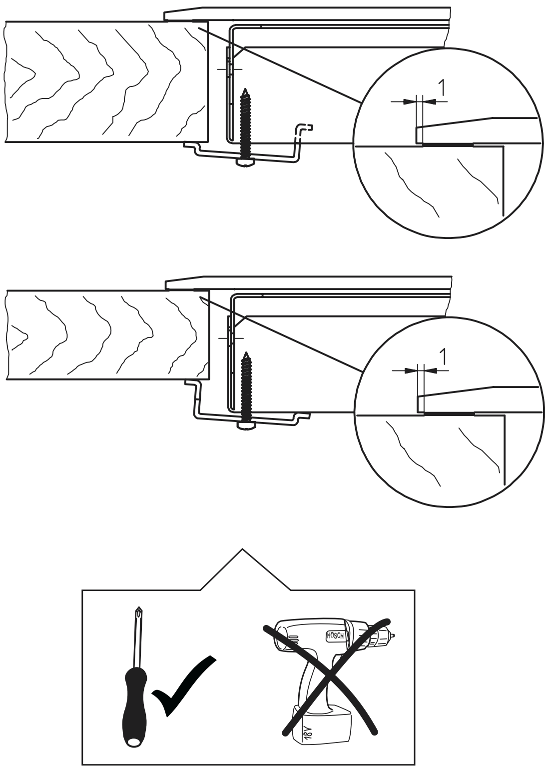
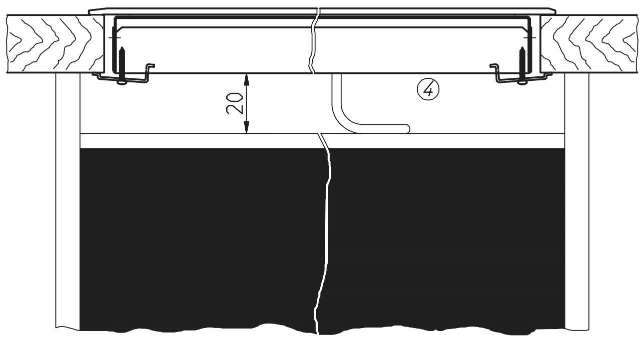


Abb. 4



(E)

Le felicitamos por haber adquirido una encimera de cocción vitrocerámica con panel de mandos Touch control (control táctil).

Para que pueda disfrutar durante mucho tiempo de su encimera, preste especial atención a los capítulos 2 y 3 de las instrucciones de manejo.

Estas instrucciones de manejo son válidas para varios tipos de encimeras. En la placa de características situada en la cubierta de estas instrucciones de manejo puede ver el tipo de encimera que ha adquirido.

Antes de su instalación o uso, le rogamos lea atentamente este Manual y siga fielmente sus instrucciones, para garantizar un mejor resultado en la utilización del aparato.

Guarde este Manual de Instrucciones en un lugar seguro para poder consultarlo y asi cumplir con los requisitos de la garantia.

Para poder beneficiarse de esta Garantia, es imprescindible presentar la factura de compra del aparato junto con el certificado de garantia.

Índice

Eliminar el material de embalaje y el aparato antiguo

Eliminar el embalaje de transporte en lo posible acorde al medio ambiente.

El retorno de los materiales de embalaje al circuito de material economiza materias primas y reduce la generación de residuos. Aparatos antiguos contienen aún materiales de valor. Entregue su aparato antiguo en un punto de recolección de materiales de valor. Los aparatos antiguos deben ser inutilizados antes de ser eliminados. De esta manera se impide su utilización indebida.

1. Manejo

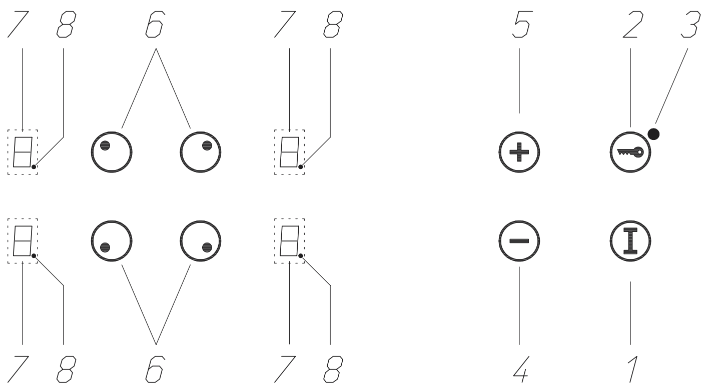
1.1 Su nueva encimera con mandos Touch Control

Estas instrucciones de manejo son válidas para el tipo SE 2631 TC.

1.2 Panel de mando Touch Control

Después de conectar la tensión de alimentación (conexión a la red) se produce primero un test automático del mando que se da por finalizado con una breve señal acústica.

① *Tecla de Encendido/Apagado (mando)*
② *Tecla de bloqueo*
③ *Lámpara de control del bloqueo (mando)*
④ *Tecla Menos*
⑤ *Tecla Más*
⑥ *Tecla de zona de cocción*
⑦ *Indicador de nivel de cocción*
⑧ *Punto de disponibilidad zona de cocción (se ilumina: zona de cocción disponible)*



1.3 Manejo del Touch Control

Por principio, cada accionamiento de una tecla es confirmado por una señal acústica.

Accionando la tecla de Encendido/Apagado ① se pone en marcha el mando. Para conectar, poner el dedo en la tecla hasta que se ilumine un «**0**» en todos los indicadores de niveles de cocción y parpadee el punto de disponibilidad zona de cocción ⑧. El siguiente accionamiento tiene que producirse ahora dentro de los próximos diez segundos, ya que en caso contrario el mando se desconecta automáticamente.

Para conectar una zona de cocción se accionará la tecla correspondiente ⑥ de la zona de cocción deseada. Correspondientemente se enciende el punto de la zona de cocción de preparada para el uso ⑧ de la zona de cocción activada.

Con las teclas Menos o Más ④/⑤ seleccionar el nivel de cocción deseado entre el 1 y el 9. Todas las zonas de cocción que estén conectadas pueden ser desconectadas en todo momento. Para ello la zona de cocción deseada tiene que estar activa, el punto de disponibilidad de la zona de cocción ⑧ se ilumina.

Con la tecla Menos ④ es posible disminuir el nivel de cocción hasta «0»; también es posible desconectarlo directamente accionando simultáneamente las teclas Menos y Mas ④+⑤.

Básicamente se puede desconectar el sistema de control completo en todo momento por medio de la tecla de Encendido/Apagado ①. Para desconectar la encimera en su totalidad hay que poner el dedo durante un tiempo breve en la tecla de Encendido/Apagado①, hasta que se apaguen todas las lámparas de control.

Accionando la tecla de bloqueo ② quedan bloqueadas contra un accionamiento involuntario todas las teclas excepto la tecla de Encendido/Apagado ①. Cuando el bloqueo ha sido activado, ello se indica por medio de la lámpara de control ③. Pulsando de nuevo la tecla de bloqueo ② se anula de nuevo el estado de bloqueo.

Indicación de calor residual

La indicación de calor residual tiene lugar por medio de una «H» iluminada en el indicador de la zona de cocción correspondiente ⑦.

Atención, si durante el tiempo de en que permanece encendida la H se produce un corte en la tensión de la red e inmediatamente se restablece, los indicadores de calor residual no vuelven a encenderse aún estando calientes las superficies de cocción. **Tenga en cuenta esta circunstancia.**

Golpe de inicio de la cocción

Activar la zona de cocción mediante la tecla de zona de cocción ⑥. Accionar la tecla Menos ④ y seleccionar el nivel de cocción 9. Conectar a continuación el golpe de inicio de la cocción con la tecla Más ⑤. La visualización de punto de cocción ⑦ cambia durante el tiempo de impulsión continuamente entre el signo «A» (golpe de inicio de la cocción) y el punto de cocción seleccionado. Ahora es posible seleccionar el nivel de prosecución de la cocción deseado entre el 1 y el 8. Si se deja, sin embargo, el nivel de cocción 9, sin seleccionar un nivel de prosecución de la cocción entre el 1 y el 8, entonces el golpe de inicio de la cocción se desconecta automáticamente una vez transcurridos 10 segundos. La duración del golpe de inicio de la cocción depende del nivel de prosecución de la cocción seleccionado y se puede obtener en las tablas de tiempo adjuntas.

Si después de elegir el nivel de prosecución de la cocción deseado se pulsa la tecla Más ⑤, entonces la duración del golpe de inicio de la cocción se prolonga en correspondencia con la tabla. Si después de seleccionar el nivel de prosecución de la cocción deseado se presiona la tecla Menos ④, entonces el golpe de inicio de la cocción finaliza antes de tiempo.

Tabla de tiempos

GIC = Golpe de inicio de la cocción, Tiempo de duración en minutos, segundos

Nivel de cocción	GIC (min:seg)
1	01:00
2	03:00
3	04:48
4	06:30
5	08:30
6	02:30
7	03:30
8	04:30
9	—:—

Desconexión automática de seguridad

La duración del servicio de cada una de las zonas de cocción está limitada temporalmente por medio de una desconexión de seguridad que apaga la zona de cocción una vez transcurrido un espacio de tiempo determinado en correspondencia con el nivel de cocción seleccionado. Los tiempos de actuación de este dispositivo de seguridad pueden consultarse en la tabla adjunta. Si la desconexión de seguridad ha desconectado el mando Touch Control, en el indicación de nivel de cocción ⑦ aparece un «0» y/o una «H» en caso de que exista calor residual. Accionando la tecla de Encendido/Apagado ① el mando estará de nuevo listo para el funcionamiento.

Si se pulsa más de una tecla simultáneamente, a excepción de las teclas Menos y Más, se interpreta en el sistema de control como un accionamiento de tecla no válido. Si se acciona una o varias teclas durante más de medio minuto, ya sea por derramamiento o por contacto con una olla, entonces el mando supone un caso de fallo y se desconecta automáticamente. En caso de que el accionamiento de la tecla persista, tiene lugar una señal acústica duradera.

Tabla de tiempos

LDS = Limitación de la duración del servicio, Indicación en horas

Nivel de cocción	LDS (h)
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	1,5

¡Atención! Ante cualquier problema de maniobralidad ó anomalías no registradas en este manual, se deberá desconectar el aparato y avisar al servicio técnico de Teka.

Sugerencias y recomendaciones

Para obtener el máximo rendimiento al funcionar con las encimeras deben cumplirse los siguientes requisitos:

- Utilizar recipientes con fondo totalmente plano, pues cuanto mayor sea la superficie de contacto entre el vidrio y el recipiente, mayor será la transmisión de calorías. Para evitar abolladuras en los fondos recomendamos que éstos sean gruesos.
- No es recomendable utilizar recipientes cuyo diámetro sea menor que el del dibujo de la zona calefactora.
- Centrar bien los recipientes sobre los dibujos que indican la zona calefactora.
- Secar los fondos de los recipientes antes de colocarlos sobre la encimera vitrocerámica.
- No deslizar los recipientes que tengan bordes ó filos que puedan rayar el vidrio.

2. Puntos a tener en cuenta

2.1 Algunos consejos relativos a los recipientes

Utilizar únicamente recipientes y sartenes con un fondo resistente, liso y, a ser posible, grueso. Esto se aplica particularmente al cocinar a altas temperaturas, p.ej. al freír. Fondos no lisos prolongan los tiempos de cocción y aumentan el consumo de energía. La mejor transmisión de energía se logra cuando el recipiente y la zona de cocción tienen el mismo tamaño. Poner una tapa sobre los recipientes. Con la tapa desplazada o sin ella se desperdicia mucha energía.

Para trabajar directamente sobre las zonas de cocción es posible utilizar batería de cocina de cristal resistente al calor o de porcelana, siempre que los fondos sean planos. Al hacerlo es preciso observar las instrucciones de uso del fabricante.

Hay que eliminar inmediatamente los alimentos que se derramen.

Antes de cocinar por primera vez, la encimera debe ser limpiada. A continuación conectar las zonas de cocción sucesivamente, sin recipientes, durante 3 minutos al nivel de cocción más alto con objeto de que desaparezca el olor a nuevo y de que se evapore la humedad que pudiera haber en las fuentes de calor. Esto es necesario para que los circuitos electrónicos funcionen de modo impecable.

2.2 Indicaciones importantes

Atención: Las superficies de las zonas de cocción y de calentamiento se ponen calientes durante el servicio. Por ello, por principio, hay que mantener alejados a los niños pequeños.

Atención: Por su seguridad la instalación deberá ser realizada por personal autorizado y de acuerdo a las normas de instalación en vigor. Asimismo, cualquier manipulación interna de la encimera deberá ser realizada únicamente por el personal del servicio técnico de Teka.

Evitar la caída de objetos duros sobre la encimera. Bajo determinadas circunstancias el material es sensible a cargas mecánicas. Cargas de choque puntuales pueden provocar la rotura de la encimera. Si por motivos de trato descuidado se hubiesen producido roturas, fisuras o grietas sobre la placa de cerámica, hay que ponerla inmediatamente fuera de servicio y desconectarla de la red eléctrica. Para ello se deberá desconectar el interruptor de seguridad destinado a la conexión de la cocina en la caja de fusibles. Se deberá dar aviso al Servicio postventa.

¡La superficie de vitrocerámica no debe utilizarse para depositar objetos! No se permite cocinar comidas envueltas en papel de aluminio o dentro de recipientes de plástico sobre las zonas de cocción calientes.

No poner nunca en servicio las zonas de cocción sin alimentos sobre ellas. No colocar objetos con riesgo de incendio, fácilmente inflamables o deformables directamente debajo de la zona de cocción.

Hay que mantenerse en las proximidades siempre que se preparen alimentos con grasa o aceite. El aceite sobrecalentado puede inflamarse. No verter jamás agua sobre aceite o grasa inflamados. ¡Existe peligro de quemaduras! Antes bien, lo que hay que hacer es tapar el recipiente para ahogar el fuego y desconectar la zona de cocción. Dejar entonces que el recipiente se enfríe sobre la zona de cocción. Además, los cables de la corriente de los electrodomésticos enchufados en cajas de enchufe situadas en las proximidades de la encimera no deben entrar nunca en contacto con las zonas de cocción calientes.

¡La encimera de vitrocerámica no debe limpiarse bajo ninguna circunstancia con un aparato de limpieza a vapor o similares!

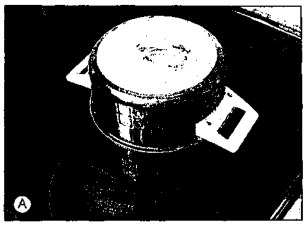
Tenga en cuenta que el vidrio no tiene garantia si es golpeado o manipulado indebidamente.

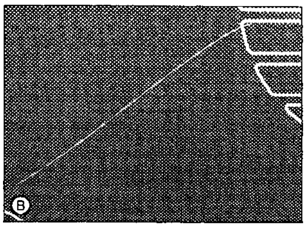
¡Atención! Mantengase siempre libre y seca el área de control de las zonas de cocción.

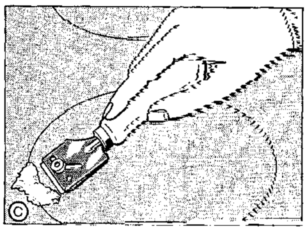
¡Atención! La conexión eléctrica debe realizarse con una correcta toma de tierra, siguiendo la normativa vigente, de no ser asi, la encimera puede tener fallos de funcionamiento.

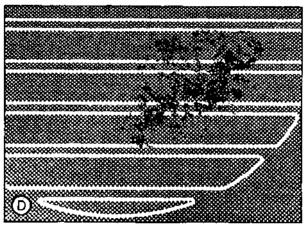
¡Atención! Si la superficie se rompe, desconectar inmediatamente el aparato de la red para evitar la posibilidad de sufrir un choque eléctrico.

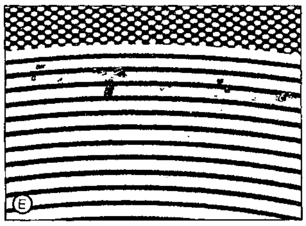
3. Limpieza y cuidado

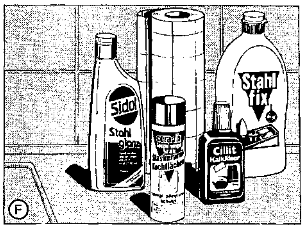


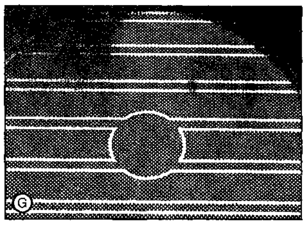


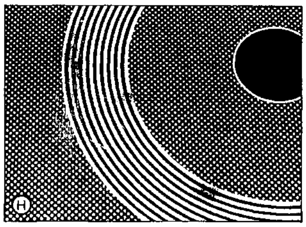












Limpiar la superficie vitrocerámica después de cada uso una vez fría. Incluso la suciedad más leve puede requemarse al conectar la encimera la próxima vez. Utilizar sólo los productos de limpieza recomendados. Lana de acero, estropajos y productos en polvo producen arañazos. Asimismo no deben utilizarse pulverizadores para horno, ya que son altamente abrasivos y atacan la encimera.

Suciedad ligera

Eliminar la suciedad ligera usando un paño húmedo o agua jabonosa templada. Enjuagar con agua fría los restos de detergente y secar bien la superficie frotando. Las manchas de agua causadas por agua desbordada en ebullición deben ser eliminadas con vinagre, con limón o con productos disolventes de cal.

Suciedad profunda

Eliminar suciedad profunda con «Vitro Clen». Aplicar y repartir frotando el producto sin diluir con papel de cocina. Dejar actuar al producto, seguidamente retirarlo completamente pasando un paño con agua fría y secar la encimera asimismo con un paño. El producto que pudiera quedar sobre la encimera puede resultar abrasivo tras encender la misma de nuevo.

La mejor manera de eliminar **suciedad persistente e incrustaciones** consiste en utilizar una rasqueta para cristal Ⓒ. La rasqueta para cristal puede adquirirse en los comercios especializados de pintura, bricolaje y ferretería o a través de nuestro Servicio postventa. Al comprar hay que prestar atención al mango. Éste no debe ser de plástico, ya que podría fundirse y quedar adherido en la encimera caliente. Hay que tener precaución al utilizarlo - peligro de lesiones!

Alimentos con contenido de azúcar pueden dañar duraderamente la superficie de vitrocerámica, porque arañan después de haberse secado. Para evitar tales daños en la superficie hay que retirar esos alimentos con la rasqueta para cristal cuando aún están calientes Ⓓ, Ⓔ.

Cambios de color de la encimera

No influyen en la funcionalidad ni en la estabilidad de la vitrocerámica. No se trata de una modificación del material, sino de restos de comida requemada que no fueron limpiados.

El cambio de tonalidad metálica Ⓖ se produce por desgaste abrasivo causado por el fondo de recipientes o por uso de detergentes inadecuados. Pueden eliminarse con dificultad usando «Vitro Clen». Posiblemente sea necesario repetir la limpieza varias veces.

Decoración desgastada Ⓗ. Mediante la utilización de productos de limpieza abrasivos y fondos de olla que rozan, se va desgastando la decoración produciéndose manchas oscuras.

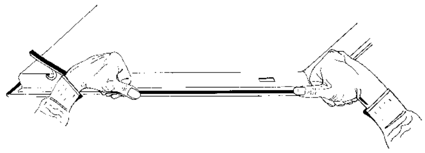
El azúcar fundido o los alimentos con contenido en azúcar tienen que ser retirados de inmediato en estado caliente con una rasqueta de cristal Ⓒ, en caso contrario pueden producirse daños Ⓓ, Ⓔ.

Con los cuidados apropiados, su encimera conservará un bonito aspecto durante mucho tiempo y la limpieza es así más sencilla.

Para su cuidado recomendamos que utilice «Vitro Clen». El alto contenido en silicona del producto crea una capa protectora, resistente al agua y a la suciedad. Todo tipo de suciedad queda sobre la capa protectora, pudiéndose retirar más fácilmente. También es importante efectuar un cuidado periódico.

4. Montaje

4.1 Recorte de la superficie de trabajo



Efectuar todas las operaciones de recorte sobre muebles y placa de trabajo y eliminar la viruta antes de insertar el aparato.

La medida del recorte de la superficie de trabajo se indica en el esquema de medidas (figs. 1+2).

Hay que sellar las superficies del recorte con una pintura protectora impermeable.

Es absolutamente necesario montar horizontalmente la superficie de trabajo, y con ello también la encimera. Someter a presión a la encimera mediante una colocación torcida sin un apoyo completo aumenta el peligro de ruptura.

4.2 Montaje

Verificar antes del montaje que la junta de aislamiento está colocada sin interrupción en todo el perímetro de la superficie vitrocerámica.

Al montar la encimera sobre una placa de trabajo que disponga de un revestimiento cerámico o similar (azulejos), deberá retirar la junta de la encimera y proceder a la impermeabilización de la misma respecto a la superficie de trabajo con material aislante, tal como caucho-silicona resistente al calor.

¡Atención! Si la encimera se encuentra por encima de partes de muebles (paredes laterales, cajones, etc.), entonces es necesario montar un entresuelo, de manera que no sea posible un contacto accidental con la parte inferior de la encimera. El entresuelo deber poder ser retirado sólo con ayuda de herramientas y tiene que ser montado a una distancia mínima de 20 mm en relación con la parte inferior de la encimera para que el cable de conexión a la red no toque la parte inferior de la encimera (fig. 4).
Si la encimera ha de ser montada por encima de un horno incorporado, éste tiene que estar equipado con un ventilador de refrigeración. En este caso no es necesario un entresuelo.

Por debajo de la placa de trabajo, en la zona del recorte, no debe haber ningún travesaño.

Insertar cuidadosamente la encimera y unirla fijamente con la placa de trabajo mediante los elementos de sujeción correspondientes (fig. 3). Apretar los tornillos a mano con un destornillador; no emplear un destornillador eléctrico.

Observar que la placa de trabajo o la encimera tienen que quedar en posición horizontal. Se debe evitar que puedan acceder líquidos a los electrodomésticos que pudiera haber montados debajo por entre el borde de la encimera y la placa de trabajo o por entre la superficie de trabajo y la pared. Aplicar juntas perfiladas, cintas para juntas y productos para estanqueizar.

Teka no se hace responsable de las averías o daños que puedan ser causados por una mala instalación.

E

4.3 Conexión eléctrica (valores de conexión)

(Para los valores de conexión y denominación de modelo: véase la cubierta de las presentes instrucciones de servicio)

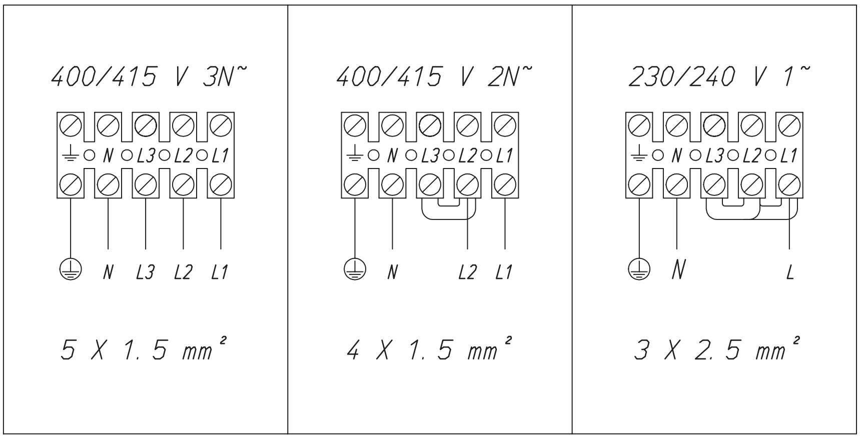
La conexión eléctrica deberá efectuarla un técnico autorizado, que se cerciore de la correcta instalación según la normativa en vigor. Además deberá prestar especial atención a que la instalación cumpla en su totalidad con la normativa local de la empresa suministradora de energía eléctrica.

Al aparato eléctrico deberá ir antepuesto de lado instalación un dispositivo de separación omnipolar con una apertura mínima de contactos de 3 mm. Observar que la tensión de red concuerde con la de la placa de características.

Para la conexión se deberá soltar la tapa del lado interruptor en la parte inferior del aparato para acceder hasta las regletas de conexión. Tras la conexión se colocará de nuevo la tapa protegiendo la línea de alimentación con la abrazadera contra tirones del cable.

La línea de conexión deberá corresponder como mínimo al tipo H05 VVF.
En caso de que la línea de alimentación del aparato esté dañada, se deberá cambiar por el fabricante, su Servicio Postventa u otra persona igualmente qualificada para evitar peligros.
Hay que tener cuidado de que la longitud no necesitada de la línea de conexión no sea tendida en la zona de montaje de la encimera. La posición del pasamuros para cable puede tomarla de la figura 4.
El montaje tiene que garantizar una protección completa contra contacto accidental.

Posibilidades de conexión



4.4 Trabajos de mantenimiento y de reparación

En las reparaciones el aparato deberá estar sin corriente, esto es, el dispositivo de separación por parte de la instalación tiene que ser abierto con anterioridad. En caso de aviso de Servicio postventa, hay que indicar siempre el tipo y número de fabricación. En la placa de características o en la cubierta de las instrucciones de manejo se encuentran los datos necesarios. Después de cada desmontaje de la encimera empotrable de vitrocerámica hay que comprobar el aislamiento y sustituirlo en caso de que sea necesario.

Teka Industrial S.A., no se responsabiliza de las posibles inexactitudes contenidas en este manual de instrucciones debidas a errores de transcripción ó de impresión.

En el mismo sentido se reserva el derecho de introducir en sus manuales las modificaciones que considere necesarias ó útiles, sin perjudicar sus caracteristicas esenciales.

Tipo: SE 2631 TC

Fig. 1

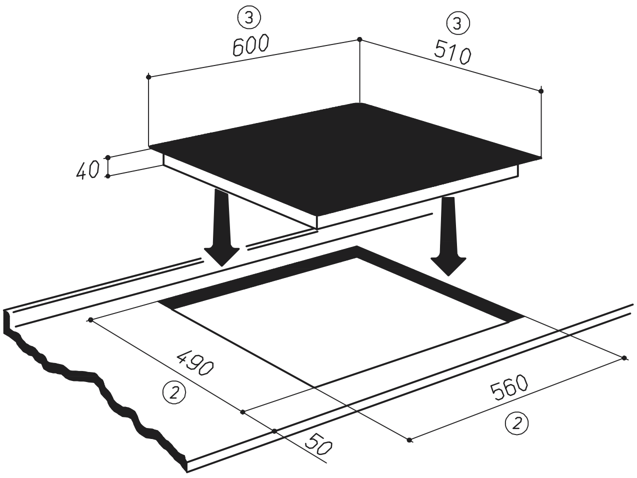
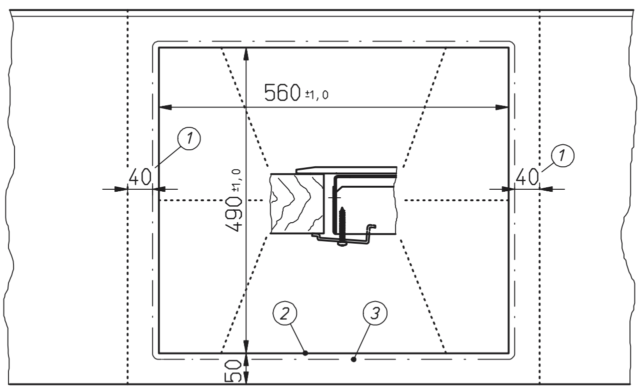


Fig. 2



① Distancia mínima a las paredes vecinas
② Medida de fresado
③ Medida exterior de la encimera
④ Conducción de cable en la pared trasera

Fig. 3

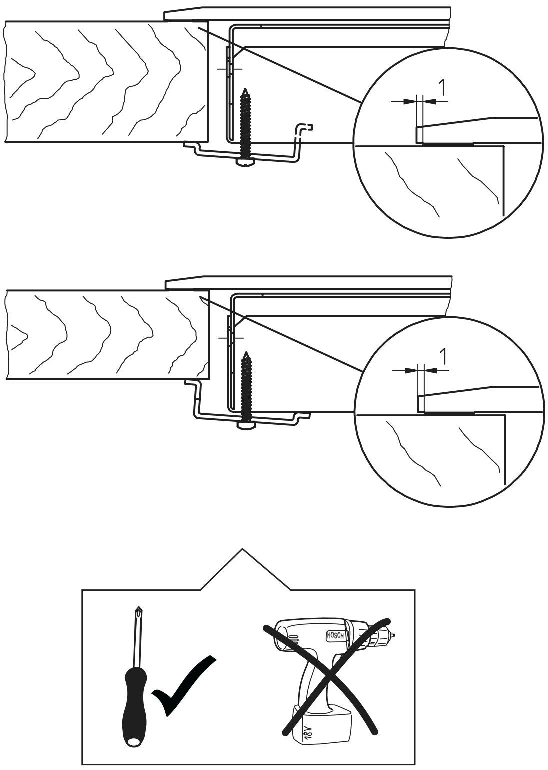


Fig. 4

